

CEBOLLAS RELLENAS DE BONITO

Ingredientes para 4 p.

4 cebollas
250 g bonito en conserva
6 pimientos del piquillo
2 huevos
2 dientes de ajo

250 g salsa de tomate
sidra (o vino blanco)
harina
aceite
sala + pimienta

Preparación

Picar los pimientos.
Hervir y picar los huevos cocidos.
Desmenuzar el bonito.
Mezclar los ingredientes con 4C soperas de salsa de tomate.

Pelar las cebollas, cortar tercio superior.
Vaciar con una cuchara *sacabolas*, dejando un par de capas.
Rellenar con la mezcla y tapar.
(si necesario, cerrar con un palillo)

En una olla (ajustar tamaño de a las cebollas), echar un dedo de aceite.
Cuando esté caliente, añadir las cebollas.
Dorar, echando aceite por encima.
Con cuidado, voltear sin que se salga el relleno y dorar por todos lados.
Una vez doradas, retirar.

En el mismo aceite, a fuego medio, dorar el resto de la pulpa de cebolla junto con los ajos laminados.
Añadir una cuchara sobera de harina.
Tostar removiendo durante un par de minutos.
Agregar un vaso de sidra y el resto de la salsa de tomate.
Cuando hierva, bajar el fuego. Salpimentar.

Colocar las cebollas en la olla, procurando que queden cubiertas con la salsa.
Cocer a fuego lento (60 – 90 minutos, según tamaño de las cebollas)

Truco del Chef

Para un sabor más intenso, hacer el día anterior y dejar reposar.