

CEBOLLAS RELLENAS DE CARNE

Ingredientes para 4 p.

4 cebollas
150 g carne picada
2C leche
3C pan rallado
queso gruyere
1 huevo

perejil
piñones
pasas
vino blanco
mantequilla
sal + pimienta

Preparación

En un cuenco, mezclar el pan rallado con la leche. Reservar.
Disponer las pasas en un vaso con un poco de agua. Dejar en remojo.

Precalentar horno a 180°.

Escaldar las cebollas en agua hirviendo con sal unos minutos. Escurrir bien y enfriar.
Cortar la parte superior.
Vaciar con una *cuchara parisienne*, dejando dos hojas.

Picar la pulpa de la cebolla. Dorar en una sartén.
Una vez dorada, agregar $\frac{1}{4}$ de vaso de vino blanco.
Subir el fuego para evaporar el alcohol.
Agregar la carne y saltear.
Una vez dorada, retirar del fuego.
Añadir el pan rallado, los piñones, las pasas, el queso rallado, perejil picado y el huevo batido. Salpimentar.

Rellenar con esta mezcla las cebollas.
Espolvorear un poco de queso rallado y una pizca de mantequilla por encima.
Disponer en una fuente de horno ligeramente engrasada.
Añadir 150 ml de agua.
Hornear 30 minutos, hasta que doren.