

3 RECETAS CON CEBOLLA

++++++

PÉTALOS DE CEBOLLA DE COLOR DE ROSA:

(para 10 raciones)

400 g de cebolla cortada "a gajos" de 3 cm.
250 g de frambuesas
40 g de vinagre de Jerez
sal y pimienta blanca

1.- Con cuidado desprenda las capas de los gajos de cebolla, como si fueran pétalos. Escaldar con agua hirviendo y sal, y dejar cocer sólo 20 segundos. Rápidamente ponerlos a enfriar en una agua fría con hielo y sal. Reservar escurridos y secos.

2.- Pasar las frambuesas contra un colador fino para extraer el jugo y mezclar con el vinagre, los pétalos escaldados, aliñar con sal y pimienta y dejar marinar durante 2 horas, en una vasija para alimentos, tapada y en la nevera.

PRESENTACIÓN

La cebolla queda dulce y teñida de color rosa. Ideal para las ensaladas de Navidad, o para los canapés con anchoas o atún.

++++++

SOPA DE CEBOLLA

(para 4 raciones)

500 gr. de cebolla cortada en juliana fina
30 gr. de mantequilla
20 ml. de aceite
10 gr. de harina
50 ml. de vino de Oporto
1.500 ml de caldo de pollo

80 gr. de queso Emmental rallado
rebanadas de pan cortado Delgado y secar al horno a 130º durante 15 minutos.

1.- En una olla con la mantequilla y el aceite, sofreír ligeramente la cebolla juliana, justo a empezar a dorar, unos 10 minutos, salpimentar.

2.- Añadir la harina y sofreír 30 segundos, echar el vino de Oporto y los 1.500 ml del caldo de pollo bien caliente, dejar cocer todo junto a fuego bajo y tapado durante 20 minutos, afine el punto de sal y ya tiene la sopa lista.

DOS OPCIONES PARA SERVIRLA

1ª. OPCIÓN

Poner dentro de platos o cuencos hondos un par de rebanadas delgadas del pan seco, (al gusto del comensal poner un huevo crudo, o no) de nuevo dos rebanadas delgadas de pan seco encima. Escalde todo con la sopa bien hirviendo, reparta el queso rallado tipo Emmental por encima y colócalo en el horno con el gratinador al rojo para conseguir una corteza dorada.

2ª. OPCIÓN (Con degustación de tres quesos diferentes.

De vaca curado: tipo Emmental.

De oveja fuerte y cremoso: tipo Roquefort.

De cabra sabroso : tipo Garrotxa.

Poner en el fondo de cada cuenco hondo : 30 g de Roquefort desmenuzado, tapar con dos rebanadas delgadas de pan seco, encima poner 30 g Garrotxa en cortes finos, y tapar también con 2 rebanadas del pan seco, añadir la sopa bien caliente y encima de todo 30 g de Emmental rallado, y proceda a gratinar la sopa.

CEBOLLAS RELLENAS

(para 4 raciones)

8 cebollas de 6 cm. de diámetro, (o 4 cebollas de 12 cm. de diámetro)

100 g de pimiento rojo, sin piel y en dados pequeños

100 g de pimiento verde, sin piel y en dados pequeños

(opcional, para los amantes del picante: pique bien fino, 1/2 guinda pequeña “bitxo picant”)

1 diente de ajo y dos ramas de perejil, picado fino

AOVE, sal y pimienta

Pan rallado

Las cebollas: Hervir enteras y peladas, con agua y sal, a fuego medio. Si se decide por las más pequeñas hágalas cocer unos 17 minutos, si prefiere las más grandes deje cocer unos 27 minutos. Retirar de la cocción y dejar enfriar.

Cuando estén frías, y con cuidado, retirar del interior de cada cebolla la mitad del volumen. Reserve las cebollas vacías que harán de recipiente. Pique en dados pequeños el interior que ha retirado de las cebollas y resérvelo.

El relleno: En una sartén, con un chorrito de aceite sofreír los dados de pimiento verde y rojo durante 3 minutos, añadir el ajo y perejil y la cebolla picada reservada, (añadir la guindilla picada si sois amantes del picante) salpimentar el conjunto y continuar el sofrito 2 minutos más. El relleno está listo.

El gratinado : Llenar los huecos vacíos de las cebollas con el relleno y por encima poner el pan rallado. Puede reservarlas en la nevera hasta el momento de presentarlas, calentándolas en el horno hasta conseguir un bonito color dorado.