

# Rostad Lök ( Cebolla crujiente ) ( SUECIA )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Ideal para ensaladas, bocadillos y darle un toque crujiente a las cremas frías.

## Descripción:

La famosa cebolla del IKEA. Bueno, ahora la encuentras en muchos más sitios. Lo cierto es que está muy rica y acompaña genial a un montón de platos.

## Ingredientes para 4 personas :

- Cebolla
- Harina de trigo
- Sal
- Aceite de girasol

## Preparación:

### Paso 1

Cortar la cebolla en cuadraditos chicos, ponerla en un colador y echarle abundante sal.

### Paso 2

Moverla y dejar en la nevera de 3 a 4 horas removiendo cada 15 minutos. Poner el colador sobre un bol porque suelta agua.

### Paso 3

Enharinar, quitar el exceso de harina y freír en abundante aceite. ( mejor hacerlo en una sartén alta o un cazo porque el aceite sube al echar la cebolla).

### Paso 4

Sacar cuando esté dorada y poner sobre un papel absorbente. En un tupper aguanta hasta 1 mes.