

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 150 g de carne picada de ternera
- 4 cebollas
- 80 g de queso gruyère
- 1 huevo
- 1 rebanada de pan
- 4 cucharadas de leche
- 40 g de mantequilla
- Pimienta
- Sal

**Preparación:**

## **Paso 1**

*Escaldar las cebollas 2 minutos. Escurrirlas y dejarlas enfriar. Cortar las cebollas en horizontal sin que se rompan y, con cuidado, vaciar los centros para ser rellenos. Picar el vaciado de las cebollas y en un cuenco mezclarlo con la carne picada; salpimentar. Añadir el huevo y la rebanada de pan empapada previamente con la leche. Rallar el queso y añadir al cuenco. Precalentar el horno a 180° C. Engrasar una fuente de horno y añadir 1 vaso de agua. Rellenar las cebollas con la mezcla. Ponerlas en la fuente. Espolvorear un poco de queso y mantequilla sobre cada cebolla. Hornear 30 min hasta que se doren.*