

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** joana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

Los aros de cebolla son el plato perfecto para fiestas y comidas informales acompañado de otros fritos y unas salsa.

## Ingredientes para 4 personas :

- ?1 cebolla grande
- ?1 taza de harina
- ?1 yema de huevo
- ?1 cucharada de levadura
- ?1 vasito de leche
- ?aceite ?sal

## Preparación:

### Paso 1

1.Lo primero que debemos hacer es pelar bien la cebolla, cortarla en aros más o menos fino y ponerlas en un bol con agua fría durante una media hora. 2.Mientras, en otro recipiente mezclamos la sal, la harina y la levadura. 3.En un vaso añadimos la leche y deshacemos la yema en ella, agregamos una cucharada de aceite y esa mezcla la sumamos a la mezcla con la harina. Removemos bien hasta que quede una crema uniforme. 4.Después escurrimos bien los aros de cebolla y los vamos remojando en la crema, cuidando de que que en bien cubiertos por todas partes. 5.Ya solo queda poner un chorro de aceite abundante y, cuando esté bien caliente, ir agregando los aros y dejando que se frían hasta que queden un poco dorados.