

# CEBOLLAS RELLENAS



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

**Creador:** carmen luna **Recetizador:** Ahh



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

la salsa debe de estar no debe estar muy espesa ya que engorda al cocer y se pueden secar,y quemar

## Descripción:

Son las mejores que he comido nunca, si te gustan prueba hacerlas no es difícil.

## Ingredientes para 4 personas :

- 12 cebollas francesas (cebollas pequeñas)
- - 1 lata de pimiento morrón
- 1 huevo cocido
- 4 cucharadas de tomate frito.
- lata de bonito en aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

se limpian las cebollas y se ahuecan, lo que sale de ahuecarlas se pasa a una sartén con aceite de oliva.

## **Paso 2**

*Se va pochando la cebolla hasta que quede caramelizada,luego se le añade 3, o, 4 cucharadas de tomate frito y se pasa por la batidora.*

## **Paso 3**

*Se hace una pasta con pimiento huevo duro y bonito todo picadito, se añade un poco de la salsa,y se van rellenando las cebollitas.*

## **Paso 4**

*Se colocan en una olla rapida ya que si no tardan mucho en hacerse,asi ahorraremos tiempo y se le añade la salsa que batimos con un vaso de agua y sal,la salsa debe casi cubrirlas.*

## **Paso 5**

*Y este es el resultado,las podeis hacer de lo que querais,de carne o pescado.*