

Creador: carmen luna **Recetizador:** Magali Vázquez



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.