QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
En primer lugar, realizaremos la cebolla caramelizada (ésta puede hacerse con mucho tiempo de antelación, se mantiene bien en la nevera y si

Descripción:

Un magnifico aperitivo .

Ingredientes para 1 persona :

- *tosta de pan*
- *queso cabra en rulo*
- *Cebolla caramelizada*
- *ingredientes para la cebolla caramelizada:*
- *1 kg de cebollas*
- *150 gr de azucar moreno*
- *Una pizca de sal.*
- *un chorrito de vinagre de Módena*
- *5 cucharaditas de miel*
- *un puñado de pasas sin pepitas*
- *aceite*
- *mantequilla*

Preparación:

Paso 1

Picar la cebolla en trozos pequeños, a continuación , rehogarla con un poco de aceite y una nuez de mantequilla, con la pizca de sal, a fuego muy bajito. Una vez pochada (tardará unos 30 minutos), añadimos el azúcar y dejamos que se funda bien, dejando que se caramelice y vaya cogiendo un bonito tono dorado. En este punto, añadimos el vinagre, la miel y las pasitas (que habremos hidratado en agua), dejamos reducir sin tapar, hasta conseguir la textura deseada. Serán 30/40 minutos más- Montaje de la tosta. Se pone una cama de mermelada de cebolla sobre la tosta de pan, y sobre ella una rodaja de queso de cabra. Se da un golpe de horno, sólo para gratinar el queso.