

QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Araceli Martine



Descripción:

Un magnifico aperitivo .

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

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 caramelize 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.

