Cebollas rellenas de carne

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 150 g de carne picada de ternera
- 4 cebollas
- 80 g de queso gruyère
- 1 huevo
- 1 rebanada de pan
- 4 cucharadas de leche
- 40 g de mantequilla
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

Escaldar las cebollas 2 minutos. Escurrirlas y dejarlas enfriar. Cortar las cebollas en horizontal sin que se rompan y, con cuidado, vaciar los centros para ser rellenados. Picar el vaciado de las cebollas y en un cuenco mezclarlo con la carne picada; salpimentar. Añadir el huevo y la rebanada de pan empapada previamente con la leche. Rallar el queso y añadir al cuenco. Precalentar el horno a 180º C. Engrasar una fuente de horno y añadir 1 vaso de agua. Rellenar las cebollas con la mezcla. Ponerlas en la fuente. Espolvorear un poco de queso y mantequilla sobre cada cebolla. Hornear 30 min hasta que se doren.