Tosta de cebolla gratinada

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

Creador: Monónimo

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 rebanadas gruesas de pan
- 4 cebollas cortadas finas
- 100 g de mantequilla
- 4 cucharadas de harina
- 260 ml de cerveza negra
- 1 diente de ajo prensado
- 120 ml de leche
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 300 g de queso Cheddar rallado
- Las hojas de 4 ramitas de estragón

Preparación:

Paso 1

Sofreír la cebolla y el ajo en una sartén con la mantequilla, a fuego bajo durante 15 minutos. La cebolla debe quedar dorada y caramelizada. Incorporar la harina y el estragón, remover y cocinar 4 minutos más. Verter la cerveza poco a poco y a continuación la leche, remover para conseguir una crema espesa. Añadir la mostaza y 200 g de queso. Salpimentar. Repartir la mezcla de cebolla encima del pan, repartir por encima el resto de

queso y gratinar hasta que empiece a dorarse.