CAMEMBERT FRITO CON CEBOLLA CARAMELIZADA, MERMELADA DE CALABACÍN Y MEMBRILLO Y SALSA ROMESCU

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

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

¡¡¡¡¡SUPERIOR!!!!!!!

Ingredientes para 6 personas :

- 2 TARRINAS de QUESO CAMEMBERT
- HARINA
- PAN RALLADO
- 3 HUEVOS
- ACEITE PARA FREÍR
- 2 CALABACÍNES
- 1 MEMBRILLO
- 2 LIMONES
- 300 GR. de AZÚCAR
- 100ML. de AGUA
- SALSA ROMESCU
- 1 CEBOLLA
- 2 CUCHARADAS de AZÚCAR MORENO
- VINAGRE BLANCO
- ACEITE DE OLIVA
- 1 NUEZ DE MANTEQUILLA

Preparación:

Paso 1

PARA LA CEBOLLA: 1. Pelamos la cebolla y la cortamos tipo juliana. Después, en una sartén, echamos un chorrito de aceite de oliva y ponemos a calentar a fuego medio durante 6 minutos aproximadamente. Removemos la cebolla continuamente. 2. Pasados los 6 minutos, con la cebolla ya pochada, echamos 3 cucharadas de azúcar moreno, he utilizado este tipo de azúcar porque es más sana que la refinada y le da un toque tostado muy sugerente al plato, pero es perfectamente válido el azúcar normal. La mantenemos a fuego lento sin dejar de remover durante 20 minutos. 3. Concluidos este tiempo, echamos un chorrito de vinagre de vino blanco. Lo dejamos 5 minutos hasta que se evapore. Sin dejar de remover. Pasados los 5 minutos tendremos lista nuestra cebolla caramelizada o confitada.

Paso 2

PARA LA MERMELADA: 1 Ponga el membrillo limpio y los calabacines en una cacerola con agua y el zumo de limón. Manténgala a fuego lento durante 45 minutos aproximadamente hasta que haya abundante pulpa. 2 Retire la cacerola del fuego y añada el azúcar, removiendo hasta que se haya disuelto. Añada la mantequilla y cueza 10 minutos a fuego vivo, hasta obtener una mermelada consistente. 3 Espume con una espumadera, envásela y tápela.

Paso 3

Corta el queso en triángulos y empánalos con harina, huevo y pan rallado y freír en aceite bien caliente. Reserva. Ponemos sobre una parte del queso un montoncito de cebolla y otro de mermelada y pintar el plato con la salsa romescu.