Rostad Lök (Cebolla crujiente) (SUECIA)

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** Señor Raposo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Ideal para ensaladas, bocadillos y darle un toque crujiente a las cremas frías.

Descripción:

La famosa cebolla del IKEA. Bueno, ahora la encuentras en muchos más sitios. Lo cierto es que está muy rica y acompaña genial a un montón de platos.

Ingredientes para 4 personas :

- Cebolla
- Harina de trigo
- Sal
- Aceite de girasol

Preparación:

Paso 1

Cortar la cebolla en cuadraditos chicos, ponerla en un colador y echarle abundante sal.

Paso 2

Moverla y dejar en la nevera de 3 a 4 horas removiendo cada 15 minutos. Poner el colador sobre un bol porque suelta agua.

Paso 3

Enharinar, quitar el exceso de harina y freir en abundante aceite. (mejor hacerlo en una sartén alta o un cazo porque el aceite sube al echar la cebolla).

Paso 4

Sacar cuando esté dorada y poner sobre un papel absorvente. En un tupper aguanta hasta 1 mes.