

BACALAO CON CEBOLLA



Ingredientes:

- 4 huevos.
- 2 cebollas.
- 1 bandejita de bacalao desmigado.
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva.
- 1 pellizco de sal.
- 1 poquito de perejil picado (opcional)

Desalar el bacalao en agua fría, con tres cambios de agua, 24 horas.

Cortar las cebollas en tiritas finas.

Pochar en una sartén, hasta que la cebolla quede transparente.

Añadir las migas de bacalao, previamente escurridas.

Darle una vueltecita junto a la cebolla, poco tiempo para que no se quede seco.

Añadir los cuatro huevos enteros y remover.

Rectificar de sal y añadir, sí se quiere, el perejil.

Acompañar sí se quiere de unas mini tostas, para decorar el plato.

★ *Gemma Mendoza* ★

TARTA DE CEBOLLA CARMELIZADA



Ingredientes (para 8 raciones):

- * Para la masa quebrada se puede utilizar una lámina de las que venden congeladas en el supermercado.
- * Para el relleno: 6 cebollas medianas, 3 huevos, 1/2 taza de crema de nata líquida para cocinar, 1 taza de queso Emmental rallado, aceite de oliva, 1/4 de cucharadita de nuez moscada, sal y pimienta recién molida al gusto.

Se descongela la masa quebrada y luego con la ayuda de un rodillo se extiende sobre una superficie plana enharinada y se coloca en un molde para tarta de unos 25 cm de diámetro. Se pincha haciendo unos agujeritos en el fondo. Se hornea en el horno precalentado a 180° C por unos 8 a 10 minutos para que dore un poco y luego se saca.

Se cortan las cebollas en juliana y se ponen en una sartén a fuego medio en un poco de aceite de oliva agregándoles un poco de sal, por aproximadamente 45 minutos o hasta que comiencen a caramelizar.

En un recipiente aparte se baten los huevos con la nata, se añade la nuez moscada, sal y pimienta. Se agregan las cebollas y el queso Emmental rallado y se revuelve todo muy bien. Se coloca el relleno en la tartaleta y se lleva al horno a 180° C por aproximadamente 40 minutos. Al sacarla del horno es bueno dejarla reposar unos minutos antes de servir.

Si hacéis esta receta de tarta de cebolla con la idea de consumirla después, la pueden guardar en la nevera y calentarla en el horno por unos 15 minutos antes de comer.

Se puede servir tanto caliente como a temperatura ambiente y es ideal para comidas ligeras, para llevar de almuerzo a la oficina o para un picnic al aire libre.

SOPA DE CEBOLLA



Para 4 personas:

Rehogar en una cucharada de mantequilla y otra de aceite 2 cebollas cortadas a aros, a fuego lento.....15 minutos.

Agregar agua poco más que cubrir y una pastilla de pollo. Cocer 7 minutos mas.

Preparar cuatro tazones con una loncha de queso (para fundir).

Bate la sopa con la batidora y échasela en los tazones muy... muy... caliente para que cree los hilitos de queso.

SENCILLA, BUENA BARATA.....

SOLOMILLO CON SALSA DE CEBOLLA



Ingredientes:

- 1 Solomillo (puede ser de ternera o cerdo)
- 1 Kg de cebollas por cada kilo de carne
- 2 dientes de ajo
- 200 ml. de vino blanco
- Aceite
- Harina
- Pimienta
- Sal

Enharinar y salpimentar la carne, sellarla a fuego vivo por todos sus lados y reservar.

En el mismo aceite poner la cebolla picada junto con el ajo y pochar hasta que este totalmente blandita, ayuda mucho si se le pone sal para que sude.

Triturar con la varilla y agregar a la salsa el vino, quedará una especie de crema blanca que cambiará de color cuando se ase junto con la carne.

Precalentar el horno a 200 grados y poner en un recipiente hondo la carne y la salsa. El tiempo estimado para el asado es de 1 hora aproximadamente, periódicamente se dará vuelta a la carne procurando que ésta siempre esté con salsa por encima para que se ase la carne y la salsa.

Hay que tener en cuenta que la cebolla endulza mucho por lo que habrá que vigilar el punto de sabor.

Se puede comer recién terminada su preparación, así saldrán los filetes mas gruesos, si se prefiere esperar a que esté frío se podrá presentar como fiambre calentando solamente la salsa.

BONITO "ENCEBOLLAO"



Ingredientes:

- Bonito (1/2 Kg.)
- Cebollas (el doble de la cantidad del bonito) o sea 1 Kg.
- laurel (1 hoja)
- Clavo (1 ó 3 -siempre impares-)
- Pimienta negra (si fuera en grano 1 ó 3 -siempre impares-)
- Sal (a su gusto)
- Aceite de oliva (5 ó 6 cucharadas soperas)

Se corta la cebolla en trozos finitos y alargados y se rehoga despacito en el aceite de oliva hasta que queda transparente.

Se echa la sal, los clavos y la pimienta y el bonito cortado en trozos (libre de espinas y piel).

Se rehoga despacito todo durante aproximadamente 1/2 hora.

ES IMPORTANTE QUE LA CACEROLA ESTÉ TAPADA PARA QUE NO HAYA EVAPORACIÓN.

¡ Y listo para comer! ¡Está buenísimo!

☀ *Margarita Barnese* ☀

CEBOLLAS IRAKIES



Ingredientes:

- 1 cebolla por persona cortada en juliana (a tiras)
- 2 nueces por persona, troceadas
- 1 dátil por persona, troceado
- sal, pimienta negra y cúrcuma.
- 1 yogourt griego (no ácido)

Rehogar la cebolla en poco aceite hasta dorar. Luego, echar nueces y dátiles, sal, cúrcuma y algo de pimienta; y, al terminar, añadir un yogur natural **no** ácido y remover. También está bueno sin yogourt.

En lugar de hacerlo como plato único, se puede utilizar como guarnición en lo que consideres apropiado. Está dulce, por lo tanto, no te pases de dátiles.

MERMELADA DE CEBOLLA PARA ASADOS, CERDO, CAZA Y AVES.



Ingredientes:

- 1/2 kilo de cebollas cocidas y escurridas.
- 100 grms de mantequilla.
- 1 pastilla de AVECrem ó sal.
- 125 grms de azúcar.
- 4 cucharadas de vinagre
- 1 dcl de vino tinto.

Poner la mantequilla con la cebolla, ya cocida en tiras y escurrida, con el AVECrem o la sal y el azúcar. Rehogar lentamente hasta que tenga un color dorado. Añadir el vinagre y el vino y seguir cociendo hasta que quede cremoso.

Espero que os guste y lo disfrutéis

💋 *Rosa Puig* 💋

PIZZA DE CEBOLLA ANALÍA



Ingredientes para la masa:

- 1/2 kilo de harina*
- 3 cucharadas de aceite de oliva*
- un vaso de agua a 30°*
- una cucharadita de levadura en polvo*
- una cucharadita de sal*

Ingredientes para cobertura:

- salsa a elegir: oriental, tomate frito, bechamel, etc*
- 1 cebolla grande cortada en juliana*
- 1 tomate grande cortado en rodajas muy finas*
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen*
- una pizca de sal, pimienta, tomillo, orégano, albahaca y eneldo.*

Poner en un cuenco grande la harina con la levadura, hacer un hueco en el centro y verter el agua a 30° aprox. Añadir a continuación el aceite e ir mezclando lentamente con una cuchara hasta que la masa tome consistencia. Seguidamente amasar con las manos durante tres minutos (añadir harina si es necesario) y dejar reposar durante 20 minutos en lugar cálido hasta que la masa "crezca". Mientras vamos preparando los ingredientes.

Una vez esté la masa en su punto, la extendemos sobre una superficie plana con un palo de amasar y la colocamos en una bandeja plana sobre un papel de horno. Mientras tanto vamos calentando el horno a una temperatura de 200°. Ponemos la salsa, a continuación el tomate cortado en rodajas muy finas, casi transparentes y la cebolla cortada en juliana. Lo aderezamos con el aceite de oliva virgen, la sal y las especias y lo metemos en el horno durante 30 minutos.

y....¡Buen Provecho!

♥ Analía ♥

SALSA DE CEBOLLA



Se sofríe cebolla y zanahoria en una olla aprox. a partes iguales, y cuando ya está doradita la cebolla, se echa un poco de agua y un chorrillo de coñac. Y en esta salsa se cocina la carne, porque va muy bien con cualquier tipo, dándola previamente una vuelta en una sartén.

Queda más chula pasándola por el chino, pero para mujeres atareadas, se puede batir y también queda estupenda.

🏠 *Susana de Pedro* 🏠

TORTILLA CON CEBOLLA



Ingredientes:

3 cebollas medianas

6 huevos

sal al gusto

Se parte la cebolla y se fríe a fuego lento en un poco aceite, hasta que esté blandita.

Cuando esté hecha la cebolla se saca y se pone en un colador para que escurra bien el aceite.

Se mezcla la cebolla, los huevos batidos, la sal y se hace la tortilla

♥ *Pilar Condado* ♥