elGourmet

Cebolla Rellenas de Carne

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Carne picada de ternera y cerdo: 400 Gramos
Pan Rallado: c/n
Sal: c/n
Tomate frito: 1 cda
Tomillo o romero seco: c/n
Aceite de oliva virgen extra: c/n
Huevo: 1 unidad
Pimienta en polvo: c/n
Sal de ajo: c/n
Tomillo fresco: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar la parte superior de las cebollas, *pelar* y vaciar con una cuchara dejando dos capas.
- Mezclar en un bol la carne con la sal, la pimienta, el *tomillo* o *romero* y un *huevo*
- Añadir la cucharada de *tomate* frito y mezclar
- Si queda algo líquido añadir pan rallado para que espese
- Poner las cebollas en una bandeja de horno y rellenar, regar con aceite de oliva y espolvorear por encima con pan rallado
- Asar al horno precalentado, a 160 ºC durante 25 minutos aproximadamente
- Servir y decorar con *tomillo* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cebolla-rellenas-de-carne