Cebollas rellenas a la sal



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 4 Unidades

Relleno

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Merluza negra: 100 g
Queso tipo Mar del Plata: 150 g

Salsa

Ajo: 2 Dientes
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 100 cc

Varios

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno

- Corte el queso y la *cebolla* en cubos pequeños.
- Elimine la piel del pescado y corte en cubos pequeños.
- En un bowl mezcle la *cebolla*, el queso, la sal, el pescado y el *huevo*.

Armado

- Corte la base y una tapa de la *cebolla*
- Ahueque
- Reserve
- Rellene las cebollas y tape.
- Forre una asadera con papel aluminio y una capa de sal gruesa.
- Acomode encima las cebollas rellenas.
- Cocine en el horno moderado durante 35 a 40 minutos.

Salsa

- Corte la *cebolla* de verdeo al sesgo.
- Filetee el *ajo*.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- En un bowl mezcle el *ajo* con la ralladura de *limón*, la *cebolla* de verdeo y el aceite de oliva.

Presentación

- En el centro de un plato sirva la salsa y encima la *cebolla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cebollas-rellenas-a-la-sal