elGourmet

Pan Volkorn, Cebolla y Parmesano

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla grande rallada: 1 unidad
Pan de molde tipo volkorn: 1 unidad
Queso Parmesano Rallado: 1 Taza

Mayonesa

Aceite De Oliva: 250 miliitros
Huevo cocido 4 minuntos: 1 unidad
Mostaza: 1 cda
Limón para su jugo: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Procesar con mixer el *huevo*, agregar la cucharada de *mostaza* y mezclar.
- Ir agregando en forma de hilo el aceite sin dejar de procesar hasta conseguir una emulsión estable.
- Agregar el juego de *limón* y salpimentar.
- Mezclar la *mayonesa* con el queso parmesano y la **cebolla** rallada gruesa.
- Colocar una cucharada en cada pan y llevar a horno medio hasta que este gratinado (5 minutos)

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-volkorn-cebolla-y-parmesano