

Bread Bowl de provolone, espinacas y cebolla caramelizada

COOKING
LOVERS TRAMA



Consejo del chef

Servir nada más sacar del horno para que el queso esté fundido acompañado con aceite picante al gusto.

Raciones para 4

Sal

1 Cebolla

Aceite de Oliva

Pimienta

2 cdas Miel

80 gr Espinacas

150 gr Pimientos en conserva o asados

4 Minihogazas

1 Queso provolone

Tomillo o romero fresco

Mantequilla

4 Huevos de codorniz

Aceite picante

- 1 Cocinar en una sartén la cebolla picada con sal, pimienta y la miel hasta caramelizar. Si es necesario, añadir un poco de agua para no añadir demasiado aceite.
- 2 Cocinar en la misma sartén las espinacas, dejar que reduzcan su tamaño y reservar.
- 3 Cortar los pimientos asados en porciones, el queso provolone en daditos, y mezclarlos con la cebolla y espinacas. Salpimentar y añadir tomillo o romero fresco.
- 4 Abrir por la parte de arriba las mini hogazas, retirar la miga para dejar un hueco en el centro y rellenar con la mezcla anterior.
- 5 Pintar el pan con mantequilla derretida y hornear a 180 °C durante 20 minutos, con el horno previamente precalentado.
- 6 Sacar del horno, poner un huevo de codorniz por pan y volver a hornear unos 5 minutos más a la misma temperatura.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bread-bowl-de-provolone-espinacas-y-cebolla-caramelizada/>

COOKING
LOVERS 