Bread Bowl de provolone, espinacas y cebolla caramelizada



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 ºC 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/