Cebollas boloñesa gratinadas al horno

Raciones para 4

- ❏ **5** Cebollas grandes
- ❏ Tomate triturado
- ❏ Pasta de tomate
- ❏ Vino blanco
- ❏ Pimienta negra
- ❏ Orégano seco
- ❏ **400 gr** Carne picada de ternera
- ❏ Aceite de oliva
- ❏ Sal
- ❏ **1** Cebolla
- ❏ **3** Zanahorias
- ❏ **2 Ramas** Apio
- ❏ **3 dientes** Ajo
- ❏ Caldo de carne
- ❏ Mantequilla
- ❏ Queso rallado

1. Hacer un corte en la mitad de la cebolla (sin llegar a partirla por la mitad) y retirar la piel. Cocer en agua hirviendo durante 5 minutos. Retirar aproximadamente las cuatro primeras capas de cada cebolla y reservar.

2. Para el relleno: Cocinar las verduras picadas muy fino. Cuando las verduras estén tiernas agregar la carne picada y una pizca de sal.

3. Cuando la carne haya cogido color, agregar tomate triturado, pasta de tomate y el vino blanco. Cocinar hasta que la salsa se reduzca. Terminar con un toque de pimienta negra y orégano.

4. Colocar una cucharada de relleno de boloñesa en cada capa de cebolla y enrollar. Colocar las cebollitas rellenas en una fuente para horno. Añadir el caldo de carne. Pincelar las cebolletas con mantequilla fundida, cubrir con queso rallado y gratinar en el horno 10 minutos a 180 ºC

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cebollas-bolonesa-gratinadas-al-horno/