

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 °C

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cebollas-bolonese-gratinadas-al-horno/>

COOKING
LOVERS 