

CEBOLLAS RELLENAS

INGREDIENTES:

- Cebollas
- Sal y pimienta
- Pechuga de pollo
- Jamón serrano
- Aceite de oliva virgen
- Bechamel
- Queso rallado



ELABORACIÓN:

Al pelar las cebollas tenemos en cuenta quitar sólo la cáscara primera, ya que las vamos a asar y luego podemos quitar algunas más.

Las cortamos por la mitad y colocamos en bandeja de horno salpimentamos y ponemos aceite de oliva virgen, las metemos en el horno a 170-180°C durante 30 minutos luego bajamos la temperatura a 150°C y continuamos otros 20 minutos más, si las cebollas son más pequeñas, hay que reducir el tiempo, claro.

Sacamos y dejamos enfriar. Vaciamos para dejar hueco al relleno, y preparamos este: picamos un tanto de los trozos del vaciado de la cebolla, los salteamos en aceite de oliva junto con la pechuga de pollo y el jamón serrano, mojamos con vino blanco, ponemos de sal (cuidadín, que el jamón...) trituramos todo en picadora o termomix, si está muy seco ayudamos con un poco de bechamel, y listo para rellenar.

Napamos de bechamel y cubrimos de queso rallado. De nuevo al horno esta vez a 180°C unos 10 o 15 min, hasta que queden bien gratinadas.