



Cebollas asadas al horno

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora

Tiempo total: 1 hora 5 minutos

Porciones: N/A

Como si las hubiéramos hecho en el asador pero con la ventaja de no ensuciar tanto y con una presentación hermosa.

Cuando aprendí esta receta me encantó porque me gustan mucho las cebollas asadas para acompañar la carne (asada o a la plancha) y las cebollitas enteras normalmente se tardan mucho. Luego salen todas pegadas al aluminio y con esa capita tatemada que se come parte de las capas de cebolla.

Admito que el sabor del carbón no lo iguala el horno, pero lo práctico y rápido a veces gana cuando traigo antojo.

Ingredientes:

- 4 Cebollas medianas, de forma uniforme.
- Aceite en aerosol (de cártamo, aguacate o uva).
- Salsa inglesa
- Salsa Maggi
- Sal de grano.

Procedimiento:

Quitar las puntas a las cebollas, rebanando con un cuchillo de manera que queden planas.

Con un cuchillo bien afilado, hacer 4 cortes en forma de estrella en cada cebolla (quedan 8 gajos), cuidando de no llegar hasta abajo para que no se desbarate.

Acomodar las cebollas en una charola honda para horno o en un refractario, rociar con un poco de aceite en aerosol.

Condimentar con la sal de grano, salsa inglesa y maggi. Se pueden usar condimentos al gusto dependiendo del sabor que se desee.

Cubrir muy bien la charola con papel aluminio y meter al horno precalentado a 250°C por aproximadamente 1 hora.

Al destapar el aluminio deben estar las cebollas abiertas como en flor y eso es señal de que ya están listas.

¡BUEN PROVECHO!