HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Aros de cebolla rellenos de queso

4 raciones 550 kcal

Ingredientes

- Cebolla
- Queso cheddar
- Harina de trigo
- Aceite de girasol

MASA

- **250 ml** de agua fría
- **100 ml** de cerveza
- **100 gr** de harina de trigo
- **1 cdta** de pimentón dulce
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**18 g**
Grasas	**32 g**
Hidratos	**46 g**
Fibra	**3,1 g**

Elaboración

1. Pelar la cebolla y cortarla en rodajas de un poco más de un dedo de grosor, separando todas las anillas
2. Rellenar el interior de los aros de cebolla con tiritas de queso cheddar
3. Encajar otro aro más pequeño en cada uno
4. Para la masa, mezclar agua muy fría, harina de trigo normal, una cucharadita de pimentón dulce, medio vasito de cerveza y un poquito de sal hasta obtener una masa homogénea y sin grumos
5. Para freír, llenar casi hasta arriba una sartén con aceite de girasol y calentarlo a unos 190 grados
6. Cuando el aceite esté caliente, enharinar bien los aros de cebolla rellenos de queso y sumergirlos totalmente en la masa
7. Freírlos de pocos en pocos para que el aceite no pierda temperatura, hasta que queden dorados por los dos lados

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto