HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Bocadillo de cebolla caramelizada y queso

1 ración

Ingredientes

- Cebollas
- Un buen trozo de mantequilla
- Media tacita de vino blanco
- Pan
- Unas buenas lonchas de queso emental

Elaboración

1. Cortar las cebollas en juliana, es decir, en tiras finas
2. Pochar las cebollas muy lentamente a fuego bajo con un buen trozo de mantequilla hasta que queden bien caramelizadas
3. Casi al final, añadir la media tacita de vino blanco y remover hasta que se seque
4. Al pan, añadir unas buenas lonchas de queso emental, una buena cantidad de cebolla caramelizada y más lonchas de queso emental por encima
5. Tostar el bocadillo por los dos lados en una sartén con mantequilla hasta que quede bien dorado y el queso funda por dentro

Hecho con CookNest

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