

Cebolla caramelizada

Tipo de plato: Varios · Procedencia: Mavillum · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0	
1 cucharada/s	Mantequilla
1 cucharada/s	Aceite oliva
3	Cebollas — en rodaja
8	Huevos
180 ml	Leche
	Pimienta negra — recién molida
0,50 taza/s	Queso — cheddar rallados
	Tomillo

ELABORACIÓN

Enviado por Keila

Ponga la mantequilla y el aceite a fuego lento en una sartén de teflón de unos 23 cm de diámetro. Cuando la mantequilla esté derretida, añada la cebolla.

Fría la cebolla, removiendo de vez en cuando, durante unos 15 minutos o hasta que esté bien dorada.

Coloque los huevos, la leche y la pimienta en un bol y remueva bien todo. Vierta esta mezcla sobre la cebolla en la sartén y espolvoree con queso y tomillo. Cocine la fritada durante 5-6 minutos o hasta que esté casi cuajada.

Gratine la fritada durante unos minutos en el horno precalentado. Córtela en porciones y sírvala sobre tostadas calientes con mantequilla o con una salsa chutney picante