

Máximo

CEBOLLA ORGÁNICA COCIDA EN SU JUGO

Para 4 personas

Para las cebollas:

4 cebollas orgánicas
2 cucharadas de aceite de olivo
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de mantequilla para la salsa
4 ramitas de tomillo
250 ml de caldo de pollo orgánico
1 taza de vino blanco
Sal de mar
Pimienta negra recién molida
Vinagre balsámico añejo para terminar el platillo

Cortarle la punta a las cebollas para que queden planas, esto del lado del rabo y no de las barbas.

En una cacerola a fuego alto agregar el aceite de olivo, colocar las cebollas sobre la parte que se cortó.

Cocinar durante 5 minutos o hasta que la cebolla este sellada.

Bajar el fuego y cocinar lentamente durante 15 minutos.

Agregar vino blanco y reducir hasta que este seco.

Agregar mantequilla, tomillo, y una vez que la mantequilla comience a anuezar agregar caldo de pollo, sazonar ligeramente con sal y pimienta.

Cubrir las cebollas con una tapa o aluminio y cocinar en un horno previamente caliente a 160°C por 25 minutos.

Para el pure de cebolla

2 cebollas fileteadas
1 cucharada de mantequilla
100 ml. De vino blanco
100 ml. De crema nata
Las hojas de 2 ramitas de tomillo
Sal y Pimienta blanca al gusto

En una cacerola a fuego medio agregar la mantequilla, una vez que este derretida agregar la cebolla y cocinar durante 25 minutos a fuego bajo moviendo constantemente.

Agregar el tomillo y desglasar con el vino blanco. Una vez que el vino blanco haya reducido agregar la nata y cocinar durante 5 minutos.

Sazonar con sal y pimienta blanca.

Pasar la cebolla a una licuadora y moler hasta que quede un pure espeso.

Pasar este pure a una ollita y mantener caliente.

Para la salsa:

Sacar las cebollas de la cacerola y colocar en una charola. Reservar en un lugar caliente.

Colar el jugo de la cocción de la cebolla y pasar a una olla pequeña, agregar una cucharada de mantequilla y rectificar sazón. Con una licuadora de mano moler esta salsa para espumar.

Para emplatar:

Colocar una cucharada de pure de cebolla en el centro de un plato o bowl, una cebolla sobre el pure y salasa alrededor. Como guarnición unas hojitas de tomillo fresco y unas gotas de balsamico añejo.