

Pincho de cebolla caramelizada con cerveza negra, queso Camembert o solomillo ibérico TM-31

Ingredientes para 16 unidades:

Cebolla caramelizada a la cerveza negra

800 g de cebollas

100 g de cerveza, Mahou negra

100 g de jalea de manzana o 100 g de mermeladas de manzanas

80 g de azúcar moreno

1 pellizco de pimienta de Cayena

1 cucharadita de sal

Montaje

8-rodajas de solomillo de cerdo.

8 lonchas de Camembert (queso).

16-rebanadas de pan.

1 pellizco de sal

1 pellizco de pimienta de molinillo

Preparación

- Ponga la cebolla en el vaso y trocee programando 6 segundos, velocidad 4.
- Añada la cerveza, la mermelada o jalea de manzana, la pimienta y la sal y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Quite el cubilete para que evapore el líquido.
- Agregue el azúcar y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Montaje

- Selle el solomillo de cerdo en una sartén con aceite caliente y salpimiéntelo. Retire y corte en rodajas de 1 cm aproximadamente.
- Coloque 8 rebanadas de pan en una fuente de servir, ponga una cucharada de cebolla caramelizada en cada una y cubra con una rodaja de solomillo.
- En una fuente de horno coloque las rebanadas de pan restantes, cubra con una cucharada de cebolla caramelizada, disponga encima un trozo de Camembert y gratine unos segundos en horno caliente. Sirva inmediatamente.

Información General Tiempo laborable: 35 minutos

<http://www.todothemomix.com>

Mari-Carmen@todothemomix.com

Teléfonos: 918454334