

ENTRADAS

BRUSCHETTAS DE BRIE CON CEBOLLA CAMELIZADA AL MERLOT



Ingredientes

- Aceite oliva
- 6 cebollas grandes
- 1 cucharadita de sal de mar
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de romero
- 1 cucharadita de eneldo
- Aliños que más te gusten
- 1 taza de un buen Merlot
- 1 taza de azúcar

Preparación

- En un sartén grande, poner aceite oliva y 6 cebollas grandes cortadas en Juliana + 1 cucharadita de sal de mar + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ajo en polvo, + 1 cucharadita de romero, + 1 cucharadita de eneldo + los Aliños que más te gusten.
- Cocinar a fuego muy bajo por aproximadamente 30 minutos hasta que estén blandas y ya no haya mucho líquido en el sartén.
- Agregar 1 taza de un buen Merlot y seguir cocinando a fuego suave hasta que ya no quede líquido en el sartén y pasas la cuchara y puedes ver el fondo fácilmente.



- Agrega 1 taza de azúcar + 1/2 taza de el mismo Merlot, sube el fuego y cocinar unos minutos más, hasta que el azúcar se caramelicé y el líquido tenga textura de almíbar.
- Puedes guardar en un frasco de vidrio en el refrigerador por un par de semanas y utilizarlo cada vez que quieras.
- Para armar las bruschettas, pon tostadas pequeñas o galletitas en una bandeja. Cubre con un montoncito de cebolla al merlot tibia, y cubre con un trozo generoso, de queso brie.
- Decora con eneldo fresco y sésamo negro o con lo que más te guste.

