

ENTRADAS

CANAPÉS DE PRIETA Y MANZANA CON CEBOLLA CARMELIZADA



Ingredientes:

- Cebolla
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharadita pimienta limón
- 1 cucharadita de ají de color
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharaditas de cebolla en polvo
- 6 prietas o morcillas
- 1 o 2 manzanas
- Mini tostadas

Preparación

- Para la cebolla caramelizada poner en un sartén, a fuego muy bajo, aceite de oliva + 3 cebollas cortadas en juliana + sal + pimienta. Cocinar por 50 a 60 minutos, muy lentamente, para que queden dulces con su propia azúcar. Al principio botan mucha agua, cuando se evapora y la cebolla esté transparente están listas.
- Poner aceite de oliva en un sartén + 1 cebolla grande picada en cubos pequeños + sal + 1 cucharadita pimienta limón + 1 cucharadita de ají de color + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharaditas de cebolla en polvo y cocinar hasta que empiece a verse transparente.



- Agregar 6 prietas o morcillas, de la mejor calidad que encuentres, previamente peladas (retirar la piel que las recubre).
- Aplastar las prietas para deshacerlas y que se mezclen con la cebolla mientras se cocinan. Cocinar 6 u 8 minutos y agregar 1 o 2 manzanas Lady o la que encuentres, peladas y cortadas en cubos muy pequeños.
- Cocinar unos minutos más para que se cocine la manzana y retirar del fuego.
- Cubrir mini tostadas o galleta con las prietas y la cebolla caramelizada. Decorar con sésamo y nueces o almendras picadas.

