

ENTRADAS

FOCACCIA RÚSTICA CON CEBOLLA CARAMELIZADA AL VINO TINTO



Ingredientes:

- 3 1/4 taza de harina sin polvos de hornear
- 2 tazas de agua a temperatura ambiente
- 3 gr de levadura seca
- 1 cucharada de azúcar
- Aceite de oliva
- Sal
- 2 cebollas
- Pimienta
- 1/2 taza de Cabernet Sauvignon
- 2 cucharadas de azúcar
- Romero fresco

Preparación

- Hacer un volcán con 3 1/4 taza de harina sin polvos de hornear (si es “de fuerza” mejor) + 2 tazas de agua a temperatura ambiente + 3 gr de levadura seca + 1 cucharada de azúcar + 3 cucharadas de aceite de oliva y agregar por el borde 1 cucharadita de sal.
- Amasar a mano o en la amasadora por 10 o 12 minutos. Ojo que la masa es bien húmeda y se puede “pegar” un poco.
- Pincelar aceite de oliva en una fuente para el horno y extender la masa por toda la base. Cubrir con plástico a contacto (tocando la masa) y llevar al refrigerador por 6 u 8 horas (puede ser toda la noche pero que no pasen más 12 horas).



- Cada 2 o 3 horas tomar la masa con las manos mojadas, por los bordes, estirarla y plegarla sobre sí misma (no importa que se vea desordenado). Si la dejas toda la noche haz los pliegue un rato después de meterla al Refri y un rato antes de sacarla.
- Saca la masa del refri 1 hora antes de cocinarla y déjala descansar, tapada con paño, en un lugar tibio.
- CEBOLLA: poner 2 cebollas cortadas en juliana en un sartén con aceite de oliva + sal + pimienta y cocinar suavemente por 20 o 30 min (o más) y cuando esté tomando color agregar 1/2 taza de Cabernet sauvignon y deja cocinar hasta que se evapore todo el líquido.
- Si quieres que la cebolla esté caramelizada, agrega 2 cucharadas de azúcar junto con el vino y espera a que se evapore el líquido y se caramelice.
- Antes de llevar al horno, enterrar los dedos por toda la masa, esparcir la cebolla al vino, un buen chorro de aceite de oliva, romero fresco y sal de mar o en escamas.
- Llevar al horno precalentado a 200 grados por 25 a 30 minutos.

