



Bruschettas de cebollas caramelizadas

☐ Ingredientes:

- 4 cebollas rebanadas finamente
- 3 cdas de aceite de oliva
- ½ cdita de sal, si tiene alguna especiada mejor aún!
- 1/2 taza de azúcar.
- 1 taza de agua o de caldo de carne
- 6 ramitas de tomillo fresco
- 1/2 kg pan de pan francés, cortado en rebanadas
- 200grs de queso mozzarella rebanado

☐☐☐ Preparación:

- ✓☐ Calentar una sartén grande anti adherente a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, agregar el aceite de oliva.
- ✓☐ Agregar las cebollas en rodajas finas. Condimentar con sal, y revolver continuamente con una cuchara de madera, cocinar por unos 2 min.
- ✓☐ Agregar el azúcar y dejar que las cebollas se caramelicen lentamente, revolviendo constantemente para que las cebollas no se quemen en el fondo de la sartén. Este proceso debe tomar entre 2 y 5 minutos.

- ✓☐ Cuando las cebollas se hayan dorado, agregar el caldo de carne un cuarto de taza a la vez. Revolver constantemente con la cuchara mientras las cebollas se empapan del caldo. Hacer esto tres veces más.
- ✓☐ Agregar las hojas de tomillo y retirar la sartén del fuego.
- ✓☐ Colocar el pan rebanado en una bandeja para hornear, aceitar la bandeja para que nuestro pan no se pegue ni queme.
- ✓☐ Colocar las cebollas de manera uniforme sobre el pan rebanado.
- ✓☐ Luego cubrir con los trocitos de mozzarella a gusto
- ✓☐ Cocinar durante 4-6 minutos, o hasta que el queso se dore y gratine.
- ✓☐ Retirar del horno, y dejar enfriar durante 5-10 minutos.
- ✓☐ Decorar con hojas de tomillo y a disfrutar!