

Albondigón relleno de cebollas caramelizadas

Ingredientes 6 porciones:

- 4 cebollas cabezonas, cortadas en anillos.
- 125 gramos de La Fina.
- 1 libra de carne molida.
- 2 huevos.
- 1 taza de miga de pan.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

1. Cocina a fuego lento las cebollas con La Fina, reservando dos cucharadas para engrasar el molde en el que cocinarás el albondigón. Mueve la mezcla frecuentemente hasta que las cebollas hayan comenzado a dorar cuidando que no se vayan a quemar.
2. Pon la carne molida entre un tazón amplio. Añade los huevos y la miga de pan y mezcla todo muy bien. Agrega entonces las cebollas caramelizadas y una cucharadita de sal y media de pimienta y vuelve a mezclar.
3. Calienta el horno a 180 grados centígrados. Engrasa un molde para hornear pan con las dos cucharadas de margarina La Fina que reservaste. Forma un cilindro con la mezcla de carne y ponlo dentro del molde preparado. Cubre con papel de aluminio y hornea durante una hora.
4. Antes de servir, corta en tajadas.