

# Roll de Zapallo, Cebollas Caramelizadas y Queso Azul

- 1- En el horno, a fuego fuerte poner en una placa un zapallo cortado por la mitad con un chorrito de aceite, hasta que esté blando.
- 2- En un bol mezclar 5 yemas junto con el puré de zapallo. Salpimentar.
- 3- En un bol batir a nieve 5 claras.
- 4- Mezclar ambas preparaciones en dos partes, de forma envolvente.
- 5- En una placa para horno poner una plancha de silicona, con un chorrito de aceite de oliva. Esparcirlo bien (así no se pega el zapallo.)
- 6- Agregar la preparación y estirla sobre la silicona.
- 7- Llevar a un horno de 180gr por 10 minutos (hasta que lo toques y esté seco, ósea no se te pegue en el dedo)
- 8- Dejar entibiar. En un bol poner 1 taza de queso crema con queso azul. Lograr una pasta. (Andá probando la cantidad del queso azul, porque va a depender de la marca que estés usando. Hay unos más fuertes que otros) Rellenar el roll con esta preparación y por arriba la cebolla caramelizada espolvoreas un puñado de almendras picadas
- 9- Enrollar como si fuera un pionono y dejar que se enfríe bien en la heladera por lo menos un par de horas

## Para las cebollas

- 1- Cortar 3 cebollas moradas en pluma.
- 2- En una sartén poner una cucharada de ghee (manteca clarificada) o aceite de oliva o de coco.
- 3- Cuando estén brillantes agregar 4 cucharadas de azúcar, sal y pimienta.  
(Si quieres le puedes agregar un chorrito de vino tinto que además de agregarle sabor y mas color.)
- 4- Agregar unas hojas de tomillo fresco.

