

I N G R E D I E N T E S

CEBOLLAS RELLENAS

CEBOLLAS
BOCCONCINOS
SAL Y PIMIENTA
PANCETA CROCANTE
ROMERO

P R O C E D I M I E N T O

1-Con la ayuda de una cuchara ahuecar las cebollas.

2- Adentro, agregar bocconcinos, sal, pimienta y panceta crocante (se cocina en una -sartén hasta que esté dorada y picar).

3- Agregar unas hojas de romero.

4- Poner las cebollas sobre una fuente que pueda ir al horno y las cocinar a fuego medio por 1 hora.

LISTO!

