

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

ROLL DE ZAPALLO Y CEBOLLAS

CARAMELIZADAS

1 Zapallo
5 huevos
Sal y Pimienta
Aceite de oliva
Queso azul
Queso crema
Cebollas
4 cdas de azúcar

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

- 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) y dejar entibiar.
 - 8- En un bol poner 1 taza de queso crema con queso azul. Lograr una pasta. Rellenar el roll con esta preparación y por arriba la cebolla caramelizada.
 - 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 1 cda de aceite de oliva. Cuando estén brillantes agregar 4 cdas de azúcar + sal + pimienta.

