



Aros de cebolla rellenos

Categoría: Entrada, Botana

Botana para compartir



Preparación
40 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 tazas de Pimiento Morrón en tiras® picadas
- 12 Aros de cebolla (1 cm de grosor)
- 2 taza de Queso tipo manchego rallado
- 1/3 de tazasde Elote Dorado La Costeña®
- 1 taza de Harina
- 1 pieza de huevo
- 2 taza de Pan molido
- 1 taza de Aceite
- 1/2 taza de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1/2 taza de Catsup La Costeña®
- 1/2 taza de Mostaza Clásica La Costeña®



Preparación

1. Picar el pimiento morrón en cubitos.
2. Colocar los 12 aros de cebolla grandes y los 12 aros de cebolla medianos por dentro.
3. Rellenar la mitad de los aros con queso, pimiento morrón, elote dorado y congelar por completo.
4. Pasar los aros rellenos por harina, huevo batido y pan molido.
5. Freír en aceite caliente por ambos lados hasta dorar por completo, retirar del aceite y drenar en papel absorbente.
6. Servir con mayonesa, catsup y mostaza al gusto.