El queso adecuado se elige en un momento.
Published on *Brugge kaas* (https://www.bruggequesos.es)

Cebolla rellena con Queso Brugge Apero

Ingredienten:

- 150 g de Queso Brugge Apero
- 15 g de miga de pan (barra o pan de pueblo)
- 1 huevo
- 150 g de filete de res, picado
- 150 g carne de ternera, picada
- 4 cebollas de aproximadamente 250 g
- 25 g de Mantequilla Dixmuda o Nazareth
- Sal y pimienta

Bereiding:

Pelar las cebollas y vaciarlas, reservar la parte de arriba.

Cortar el Queso Apero en palitos muy finos.

Picar el interior de la cebolla muy fino y mezclar en una fuente con el huevo, la carne de res picada, la carne de ternera picada, el queso Apero, la miga y la sal y pimienta.

Rellenar las cebollas con la mezcla, colocar en un refractario tapado con la mantequilla y hornear 30 min a 200°C.

Después de 30 min, colocar en cada cebolla la parte de arriba y hornear otros 15 minutos, esta vez sin cubrir, a 200°C.

4 personen
90 min
Plato principal
3

Source URL: https://www.bruggequesos.es/recetas/cebolla-rellena-con-queso-brugge-apero