

Concurso cebolla de fuentes

Codornices con cebolla de Fuentes

Ingredientes (4 personas):

3 cebollas grandes de Fuentes, 4 codornices, 3 cucharadas soperas de aceite de oliva, pimienta negra en grano, una cucharada soperas de coñac, dos hojas de laurel, agua y sal.

Elaboración:

Se preparan primero las codornices, cortándolas por la mitad, quitándoles la cabeza y sazónándolas ligeramente. Cortamos las cebollas de Fuentes en cuadraditos no demasiado pequeños, se reserva. En una olla, echamos las tres cucharadas soperas de aceite y colocamos las codornices a fuego medio; se doran vuelta y vuelta. Después, añadimos la cebolla de Fuentes, se rehogan bien todo; a continuación vertimos una cucharada soperas de coñac, unos seis u ocho granos de pimienta negra y dos vasos de agua. Se añade también las dos hojitas de laurel y un poco de sal.

Cerramos la olla, y la tenemos en cocción fuerte durante veinte minutos. Transcurrido éste tiempo, retirar del fuego y servir las codornices con la cebolla como guarnición.

Servir muy caliente.

[NOTA. Si se deja reposar e incluso, se sirve al día siguiente, sólo con calentar; la cebolla de Fuentes le habrá dado a las codornices más sabor.]

Belén Soria. Correo electrónico.

Solomillo de cerdo con cebolla de Fuentes confitada

Ingredientes (4 personas):

2 solomillos de cerdo enteros, cebolla de Fuentes, azúcar, sal, pimienta, agua y aceite.

Elaboración:

Salpimentar los solomillos y pasarlos por la sartén hasta que estén bien dorados. Reservar. Se parten 2 cebollas de Fuentes grandes a rodajas finas, y se pochán despacio en aceite, añadiéndoles 2 cucharadas de azúcar y una de agua por cada solomillo. Se ponen los solomillos en una fuente de horno y se les echa por encima la cebolla confitada. Se meten al horno unos 10 o 15 minutos.

Salsa: Se acompañan con un puré de manzana (poner a hervir 2 manzanas a trozos con un par de cucharadas de azúcar, un poco de agua y una nuez de mantequilla; pasar por la batidora), y /o mermelada de tomate o naranja amarga.

Pilar del Val Almorín. Zaragoza.

