



Montaditos de boniato, cebolla caramelizada y queso

1 Boniato grande

2 Cebollas dulces

Queso: Rulo de cabra, queso azul, brie o camembert (según la intensidad que busques)

Aceite de oliva virgen..

Sal y Pimienta

1- Precalentamos el horno a 200 °C con calor arriba y abajo.

2- Lavamos, pelamos y cortamos el boniato en rodajas uniformes. Las colocamos en una bandeja de horno con papel vegetal, las pincelamos con aceite y salpimentamos.

3- Horneamos las rodajas de boniato durante 20-25 minutos, dándoles la vuelta a mitad de cocción, hasta que estén tiernas por dentro y doradas por fuera.

4- Cortamos las cebollas en rodajas muy finas y caramelizamos (sin azúcar añadido) siguiendo la receta que encontrarás en nuestra web.

5- Colocamos encima de cada rodaja de boniato una ración de queso y una cucharada generosa de cebolla caramelizada.

6- Volvemos a meter los montaditos al horno a gratinar justo hasta que el queso empiece a fundirse o a dorarse (con cuidado para que no se queme la cebolla).

Puedes añadirle nueces picadas por encima.