

Receta de Bombas de Cebolla y Carne Picada

14 Sep 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta que hará las delicias de vuestros comensales ya que resultan muy llamativas y con un sabor exquisito, seguro que os van a gustar estas **Bombas de Cebolla y Carne Picada**.

Ingredientes

- Cebollas (dos)
- Carne picada (medio Kg)
- Cebolla picadita (media cebolla)
- Perejil picado (unas ramitas)
- Champiñones picados (unos 100grs)
- Azúcar moreno (una cucharada)
- Ketchup picante (una cucharada)
- Salsa de soja (una cucharada)
- Pan rallado
- Beicon en lonchas (una bolsa)
- Salsa barbacoa (un bote)
- Salsa lea Perrins (una cucharada)
- Palillos

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 210º
2. Pelar las cebollas, cortarlas por la mitad y separar las capas guardando las mas grandes
3. Mezclar en un bol grande la carne picada, la cebolla picada, el perejil, los champiñones picados, el azúcar moreno, el Ketchup, la salsa de soja, la salsa lea perrins y el pan rallado y mezclar todo bien utilizando las manos para que quede bien amasado
4. Colocar un puñado de la mezcla dentro de dos piezas de capas de cebolla, y así ir rellenando hasta terminar la carne
5. Envolver las bombas de cebolla con el beicon, al menos tres lonchas por cada una, asegurarlas con los palillos
6. Meter al horno en una bandeja y hornear unos 40 minutos, sacarlas y cubrir con salsa barbacoa, hornear otros cinco o diez minutos más
7. Servir calientes y....buen provecho!!!