



## CROSTINIS

### Ingredientes

#### Para la mermelada de tocineta

- 6 cebollas cabezonas grandes, cortadas en julianas
- 700 g de tocineta (2 paquetes de 350 g)
- 3 cucharaditas de miel
- 2 cucharadas de azúcar de panela o panela rallada
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- Aceite de girasol
- Pimienta negra al gusto
- Agua (cantidad necesaria para desglasar)

#### Para el queso crema

- 400 g de queso crema
- 2 cucharadas de perejil liso finamente picado
- Pimienta negra al gusto

#### Para el montaje

- 1 pan de masa madre o pan de centeno
- Aceite de oliva (opcional, para tostar el pan)



## PREPARACIÓN

### Preparar la cebolla caramelizada

- Cortar las cebollas en julianas finas. En una sartén grande agregar el aceite de girasol y cocinar las cebollas a fuego medio-bajo.
- Remover constantemente hasta que comiencen a ablandarse y tomar color. Cada vez que la cebolla empiece a pegarse al fondo de la sartén, agregar un pequeño chorrito de agua y despegar los azúcares del fondo con una espátula o cuchara de madera.
- Repetir este proceso varias veces hasta obtener una cebolla caramelizada, de color ámbar o marrón claro, con textura suave y sabor dulce.

### Preparar la mermelada de tocineta

- Cortar la tocineta en tiras pequeñas y cocinarla en una sartén aparte hasta que esté dorada y crocante.
- Agregar la cebolla caramelizada a la sartén con la tocineta y mezclar bien. Incorporar el vinagre de manzana, la miel, el azúcar de panela y pimienta negra al gusto.
- Cocinar durante unos minutos más hasta lograr una textura similar a una mermelada: brillante, ligeramente espesa y bien integrada.

### Preparar el queso crema

- Batir el queso crema con una batidora hasta obtener una textura suave y cremosa.
- Agregar el perejil liso finamente picado y pimienta negra al gusto. Mezclar bien y colocar en una manga pastelera.

### Preparar los crostinis

- Cortar el pan en rodajas o discos pequeños y tostarlos hasta que estén dorados y crocantes.
- Sobre cada crostini colocar una porción de queso crema utilizando la manga pastelera. Finalizar agregando encima la mermelada de tocineta.



### ¡Consejo!

SI QUIERES ENCONTRAR **LOS MEJORES LAVAPLATOS** PARA MANETENER TODO LIMPIO DESPUES DE COCINAR... ¡LOS ENCUENTRAS EN GRIFO HOGAR!

+57 3143617243

