



Churrasquitos de Ternasco Asados con Gajos de Cebolla Dulce

INTRODUCCIÓN

Los Churrasquitos de Ternasco Asados con Gajos de Cebolla Dulce son un manjar típico de la región de Aragón que combina la succulencia de la carne de ternasco con el dulzor y la textura cremosa de la cebolla. Esta receta sencilla pero deliciosa es un homenaje a la riqueza gastronómica de la zona, donde los ingredientes locales se convierten en protagonistas indiscutibles de la mesa. Prepárate para disfrutar de un festín de sabores auténticos con esta receta casera.

TIEMPO TOTAL DE ELABORACIÓN

Tiempo de preparación: 15 minutos.

Tiempo de cocción: 25 minutos.

Tiempo total: 40 minutos.

DIFICULTAD DEL PROCESO

Dificultad: Baja. Esta receta es bastante simple y no requiere habilidades culinarias avanzadas, siendo ideal para cocineros principiantes.

CANTIDAD DE PLATOS PARA LOS QUE DA DE RESULTADO LA RECETA

Esta receta de Churrasquitos de Ternasco Asados con Gajos de Cebolla Dulce es adecuada para 4 personas.

INGREDIENTES

8 churrasquitos de ternasco.

2 cebollas dulces, cortadas en gajos.

4 dientes de ajo, picados.

Aceite de oliva virgen extra.

Sal y pimienta al gusto.

Perejil fresco picado para decorar.

ELABORACIÓN

Preparación de los Churrasquitos de Ternasco:

Precalienta el horno a 200°C (390°F).

Coloca los churrasquitos de ternasco en una bandeja para hornear y sazónalos con sal y pimienta al gusto. Rocía un poco de aceite de oliva sobre los churrasquitos y extiéndelo uniformemente.

Preparación de los Gajos de Cebolla Dulce:

Coloca los gajos de cebolla dulce alrededor de los churrasquitos en la misma bandeja para hornear. Espolvorea los gajos de cebolla con los dientes de ajo picados y un poco más de aceite de oliva. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Asando en el Horno:

Hornea en el horno precalentado durante aproximadamente 20-25 minutos, o hasta que los churrasquitos estén dorados y cocidos por completo, y las cebollas estén caramelizadas y tiernas.

Servir y Decorar:

Retira la bandeja del horno y sirve los churrasquitos de ternasco con los gajos de cebolla dulce. Espolvorea con perejil fresco picado para un toque de frescura y color antes de servir.

Los Churrasquitos de Ternasco Asados con Gajos de Cebolla Dulce son un ejemplo perfecto de la cocina sencilla y deliciosa de Aragón. Con esta receta, podrás disfrutar de todo el sabor y la autenticidad de los ingredientes locales en un plato reconfortante y sabroso. ¡Espero que disfrutes preparando y saboreando esta deliciosa creación!