

Aros de cebolla

HISTORIA

El origen exacto de los aros de cebolla es desconocido. En 1933 un anuncio con una receta de aros de cebolla apareció en la revista de The New York Times, aunque los restaurantes Pig Stand reclaman la invención del aro de cebolla en los años veinte.

Los aros de cebolla son un tipo de comida rápida que se encuentra generalmente en Estados Unidos, Canadá y otros lugares.

En España se sirven como aperitivo o tapa generalmente en el sur del país, y se denominan a veces como "calamares de huerta". Se trata de un aperitivo que se sirve y se come caliente.

INGREDIENTES

- 1 cebolla grande
- 1 taza de harina (120 gramos)
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- sal y pimienta a gusto
- 1 yema
- 1 taza de leche (250cc.)
- 1 cucharada de aceite
- aceite cantidad necesaria

ELABORACIÓN

- Pelar la cebolla y cortarla en aros finos.
- Poner en agua fría durante 30 minutos.
- Poner en una fuente la harina, el polvo de hornear y la sal. Aparte mezclar la yema en la leche, añadir el aceite y unir con la harina hasta formar una crema.
- Escurrir y secar los aros de cebolla.
- Sumergir uno a uno en la pasta y freír.
- Cuando estén dorados se retiran y se ponen sobre papel absorbente.

Se sirven calientes y son una delicia.