

Cebollitas glaseadas a la Nicause

Cantidades e ingredientes para 4 personas
3/4 Kg de cebollitas de las llamadas de "plattello", 2 terrones de azúcar, 2 Zanahorias, 200g de butifarra cruda, un ramito compuesto, 20g de mantequilla 1/2 Kg de tomates maduros, 10g de arveas (para los tomates) 50g de pasas de corinto, 50g de piñones 2 dl. de vino blanco.

Preparación: Limpiar cuidadosamente las cebollitas procurando que el monete quede entero para que no se deshagan al cocer. Pelar las Zanahorias y cortarlas en forma de gajos, escaldar y pelar los tomates cortandolos a trozos regulares, poner las pasas y los piñones en remojo. Quitar la piel de la butifarra y desmenuzarla.

En una olla a presión ponemos algo de aceite y algo de mantequilla, en ella se rehogamos las cebollitas dejandolas dorar a continuación ponemos las zanahorias rehogar de nuevo, ponerle los terrones de azúcar, sal y pimienta, regar con el vino dejar reducir, tapar y dejar cocer 5 minutos

Bajar la presión de la olla y destapar las ollentras. Preparamos un sofrito de tomates, poniendo en un cazo un poco de aceite y algo de mantequilla. Agregarle los tomates previamente preparados, la sal, pimienta blanca y el azúcar, el ramito compuesto, dejar cocer y al final ponerle un poco más de mantequilla, sacar el ramito compuesto, incorporar las pasas y los piñones, la carne de la butifarra algo rehogada y dejar cocer unos minutos más. Juntar a este sofrito las cebollitas con algo del jugo que han desprendido.

Servir en cazuelitas de barro individuales. Es un delicioso primer plato que combina muy bien con la "dorada en papillot con sanfaina".