

# Cuadrados de cebolla de verdeo



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/cuadrados-de-cebolla-de-verdeo>

## Preparación

En un tazón grande, mezcle la harina, el agua, el huevo y los aceites. Luego añadir la cebolla de verdeo y la sal. Pruebe un poco la mezcla para asegurarse que esté condimentada como a usted le gusta. Calentar una sartén a fuego medio/alto. Rocíe con una ligera capa de aceite en aerosol. Cuando la sartén esté caliente, vierta aproximadamente 1/2 taza de la mezcla en el centro de la sartén. Con una cuchara o espátula, extienda bien. Cocine durante un minuto, y luego dé vuelta. El lado cocido debe estar de color marrón dorado. Cocine del otro lado hasta que también esté del mismo color. Repita el paso anterior hasta que termine con toda la preparación. Cortar en cuadrados o triángulos. Servir caliente con salsa de soja para la inmersión.



## Ingredientes

- ✓ 2 taza/s Harina
- ✓ 1-1/2 taza/s Agua
- ✓ 1 Huevo
- ✓ 1/4 taza/s Aceite vegetal
- ✓ 1 cucharada/s Aceite de sésamo
- ✓ 1/2 taza/s Cebolla Verdeo picada
- ✓ 1 poco Sal

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones