

CEVES FARCIDES

(Arnau París)

Per a cada ceba

1 ceba de Figueres
30 gr. de formatge emmental
30 gr. pernil ibèric
Pebre blanc
Orenga fresca
Oli OVE
1 ou

Pelar i tallar per la meitat una ceba de Figueres i buidar-la amb una cullera. Tallar l'interior a microbrunesa i el reservar-lo en un bol. Tallar i afegir al bol el pernil, així com el formatge emmental ratllat. Afegir un rovell d'ou i pebre blanc. Barrejar-ho tot.

Tallar fines unes fulles d'orenga fresca i ho integrar-les al bol, reservant-ne una mica per al final.

Farcir les dues meitats de la ceba amb el contingut del bol. Posar les cebes en una safata de forn i ho coure-ho a l'ayrfrier 12 minuts a 190°.

Acabar posant l'orenga que s'ha reservat, per sobre junt amb un raig d'oli.