

## Crema de rebollones - Lobera de Onsella

Escrito por Joaquín Sanz Sangorrín

---

### Ingredientes:

- 500 gramos de rebollones
- 50 gramos de mantequilla
- 1/2 litro de leche o nata
- 1 cebolla pequeña
- 1/4 litro de agua
- sal y pimienta

Tiempo de preparación: 25 minutos

### Modo de preparación

Se pone la mantequilla o aceite en una cazuela al fuego. Cuando esté la mantequilla derretida o caliente, se añade la cebolla, finamente picada y se deja pochar. Luego añadimos los rebollones, troceados y limpios, y los dejamos hacer unos minutos a fuego lento y dando vueltas de vez en cuando. Añadimos la leche o nata y el agua y se hierve unos 15 minutos. Pasado este tiempo se pasa todo con la batidora, triturándolo bien. Se pueden dejar unos trozos sin pasar para luego poner encima de la crema. También se pueden añadir un poco de queso rallado o unos dados de pan frito.