

Aros de cebolla crujientes

Porciones: 4

Ingredientes:

2 pzas	Cebolla blanca, en aros gruesos
12 pzas	Tocino, en rebanadas
1 tza	Harina
2 pzas	Huevo
½ tza	Pulpa de chipotle
2 cdas	Mayonesa
1 cda	Miel de abeja
1 pizca	Ajo en polvo

Para el dip de espinaca y Cotija:

2 tzas	Hojas de espinaca
50 g	Queso Cotija
30 g	Queso crema
1 1/2 tza	Leche

c/s	Sal y pimienta
c/s	Aceite

Procedimiento:

1. **Para la cebolla**, pasar los aros de cebolla por harina y huevo. Envolver con el tocino, sujetar con palillos. Reservar.
2. En la licuadora mezclar chipotle, mayonesa, miel, ajo y salpimentar. Reservar.
3. Dorar en un sartén los aros de cebolla sin aceite. Barnizar con la mezcla de chipotle y cocinar hasta que estén dorados.
4. **Para el dip**, licuar todos los ingredientes.
5. **Para el montaje**, servir los aros y acompañar con el dip de espinaca y Cotija.