

CEBOLLA CAMELIZADA PEDRO XIMENEZ

INGREDIENTES:

- 350 g de cebolla
- 35 g de mantequilla
- 15 g de aceite
- 30 g de caramelo liquido
- 1 cubilete de Pedro Ximenez
- ½ cubilete de agua
- Un pellizco de pimienta
- 1 pastilla de caldo(yo pongo las preparadas en la TH)

PREPARACION:

1. Troceamos la cebolla durante 6 seg / vel 3/2.
2. Ponemos la mariposa , añadimos la mantequilla y el aceite y programar 30 min /100º /vel 1.
3. Añadimos el caramelo liquido, el vino, la pimienta, la pastilla de caldo y el agua y programamos 6 min /100º / vel 1.

NOTA: Yo la guardo en un tarro en la nevera y me aguanta de 4 a 5 semanas.