

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:45
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cebollas-abrillantadas.html>

Cebollas brillantadas

INGREDIENTES

Cebollas pequeñas
Azúcar
Mantequilla
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Introducir en las cebollas limpias y del mismo tamaño, un clavo por el lado de la raíz.

Colocarlas apretadas en el fondo de una fuente de barro esmaltado sobre un lecho ligero de mantequilla; se salpimentan y se mojan hasta cubrirlas con caldo. Se deja reducir a fuego suave al descubierto durante un par de horas por lo menos.

Sobre cada cebolla se coloca un terrón de azúcar y se espolvorea con azúcar en polvo. Se mete al horno para que se caramelicen. Servirlas cuando el jugo se haya caramelizado.