

## GUARNICIÓN DE CEBOLLAS CONFITADAS

### INGREDIENTES

700 g de cebollas.

70 g de mantequilla.

30 g de aceite.

30 g de caramelo líquido.

200 g (2 cubiletes) de buen vino tinto.

50 g (1/2 cubilete) de agua o el jugo del asado.

Pimienta.

2 pastillas de caldo de carne.

### PREPARACIÓN

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos en velocidad 3 1/2. sacar y reservar.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 minutos a 100° en velocidad 1.

Cuando termine, añada el caramelo líquido, el vino, la pimienta, las dos pastillas de caldo y el agua o jugo del asado. Programe 5 a 7 minutos a 100° en velocidad 1.

NOTA: Es ideal para todo tipo de carnes asadas.