

# Mini cebollas caramelizadas

*Tiempo total: 30 minutos*

*Dificultad: Baja*

*Porciones: variable*

## **Ingredientes:**

- Cebollas baby
- Aceite de oliva
- Aceto balsámico
- Sal de mar
- Pimienta molida
- Pimienta naranja
- Ralladura de 1 naranja
- 1 cucharada de azúcar
- Tomates cherry
- Cilantro picado

## **Preparación:**

- 1.-** Poner las cebollas en una fuente para el horno y agregarles abundante aceite de oliva + aceto balsámico + sal de mar + pimienta molida + pimienta de naranja + ralladura de 1 naranja.
- 2.-** Poner Bake horno a 250 grados con el calor por arriba y abajo hasta que se doren y tomen un color.
- 3.-** Agregar 1 cucharada de azúcar sobre las cebollas y dejar unos minutos más en el horno.
- 4.-** Le puedes poner tomates cherry y cilantro picado al final (si los ponen antes de meter al horno quedan perfectos también).