

ENTRADAS

CEBOLLITAS CAMELIZADAS AL JEREZ SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- Cebollitas peladas
- 1/2 taza de Jerez
- Sal de mar
- Pimienta limón
- 1 taza de syrup de Maple

Preparación

- Es un sartén grande, poner aceite de oliva y las cebollitas peladas. Cocinar dos o tres minutos y cuando el sartén esté bien caliente agregar 1/2 taza de Jerez y deja cocinar por tres o cuatro minutos para eliminar el alcohol.
- Agregar sal de mar y pimienta limón a gusto + 1 taza de syrup de maple + 1 trozo pequeño de mantequilla fría sobre cada cebollita.
- Llevar al horno precalentado a 210 grados por 40 o 45 minutos o hasta que estén tiernas y doradas.
- Dar vuelta si alguna empieza a quemarse.
- Bañar de vez en cuando con sus propios jugos.
- Puedes hacerlas el día anterior y meterlas al microondas para entibiar y estarán perfecto para acompañar lo que quieras.

