

PLATO DE FONDO

CEBOLLITAS ASADAS Y CARMELIZADAS



Ingredientes

- Cebollas pequeñas, cantidad necesaria
- Aceite de oliva, cantidad abundante
- Sal de mar, a gusto
- Pimienta limón, a gusto
- 3 o 4 cucharadas de vinagre balsámico

Preparación

- Pela las cebollas y haz unos cortes en la base.
- Colócalas en una fuente para horno.
- Baña con abundante aceite de oliva y agrega sal de mar, pimienta limón y vinagre balsámico.
- Hornea a 220 °C, girándolas de vez en cuando, hasta que estén doradas y tiernas.

