MERMELADA DE CEBOLLA CASERA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

EL OTRO DÍA COMPRE EN EL MERCADONA MERMELADA DE CEBOLLA, ME GUSTO TANGO QUE CON LA AYUDA DE MI AMIGA BELEN ME HE DECIDIDO A HACERLA YA.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Cebollas
- 5 Cucharadas de azúcar (yo utilice normal, para los diabeticos mejor azúcar moreno)
- 1 Pizca de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Cortar las cebollas en juliana o en cuadraditos, como queráis echarla en la sartén, de que este un poco echa echar el aceite y el azúcar. Hay que ir dando vueltas, cuando este echa lo sabréis. Yo la triture para que estuviera suavecita y la puse en conserva. Es lo mismo que la cebolla confitada, creo.