

Creador: karmela **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

cortar la cebolla en juliana, poner a rehogar y cuando este casi transparente añadir la cucharadas de azucar y dejar 25 minutos a fuego lento hasta que este dorada despues añadir el vinagre de jerez y dejar 5 minutos mas

Ingredientes para 4 personas :

- 3 Cebollas.
- -Aceite de oliva
- sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 chorro de vinagre de Jerez

Preparación:

Paso 1

se puede hacer comn azucar morena