

## CEBOLLA CAMELIZADA



### INGREDIENTES:

- 1 kg.de cebollas de Figueras
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas soperas de azucar moreno
- 80 gr. de aceite de oliva
- 40gr de conyac (opcional)

### PREPARACIÓN:

- Poner las cebollas por la mitad en el vaso, el aceite i trocear 4 seg. vel 4
- Añadir la sal, el azucar i el conyac y programar 20 min a temp. 120° en tm5 y a varoma en tm31, giro inverso,vel.1 sin poner el cubilete.
- Bajar de las paredes la cebolla hacia las cuchillas y programar unos 30 min.a la misma temperatura y velocidad sin poner el cubilete para su evaporación.
- (el tiempo depende mucho del tipo de cebollas y si la quereis más o menos caramelizada.)

### COMENTARIOS/TRUCOS:

- Genial para acompañar cualquier tipo de carne o pescado, con tostadas gratinadas con queso, dentro de una tortilla...
- Se puede conservar una semana en la nevera o un par de meses en el congelador.