Cebollas a la chapa

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebolla blanca: 2 Unidades
Manteca: A gusto
Puerros: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos en juliana las 4 cebollas.
- Luego, calentamos 1 caja de hierro con brasas, agregar aceite de oliva, *manteca* y añadir las cebollas cortadas. Condimentamos con sal y cocinamos revolviendo con una cuchara de madera.
- Agregamos 2 puerros en rodajas y continuamos la cocción con la caja de hierro tapada hasta que estén tiernas y dulces.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cebollas-a-la-chapa-3