

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>