

Mermelada con Cebollas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: c/n

Cebolla: 4 Unidades

Vino Tinto: 500 c.c.

Sal y Pimienta: c/n

Vermouth: 300 c.c.

Preparación de la Receta

- Cortar cebollas en pluma y cocinar con *manteca* hasta caramelizar y cuando comiencen a tomar *color* agregar vermouth, vino tinto, sal, pimienta y cocinar con tapa 15 minutos.
- Cocinar sin tapa hasta que reduzca el líquido tome consistencia de jalea.
- Reservar y servir con bifes de hígado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mermelada-con-cebollas>