



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Mermelada de cebolla roja

Ingredientes:

2 cebollas rojas
50 gr. de mantequilla
1 cucharada de aceite de oliva
3 cucharadas del licor que quieras
2 cucharas de azúcar
sal y pimienta en grano

Pon a fuego suave la mantequilla y el aceite.



Cuando se deshaga la grasa añade la cebolla cortada en láminas fina, la sal y la pimienta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Primero se pondrá blanda y saldrá el jugo.



Más adelante se irá secando y empezará a tomar color.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Añade el licor y el azúcar y deja que se reduzca el líquido.



Guarda en tarros. Se conserva durante un mes en la nevera.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

