



## SUGERENCIAS DEL CHEF

### *Cebollas caramelizadas asadas*



#### **Ingredientes**

##### **Escabeche**

- 1 taza de agua
- 1 taza de vinagre de vino tinto
- 1/4 taza de miel
- 1 cucharadita de romero fresco picado
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta negra
- 4 cebollas grandes Arber

##### **Asado**

- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de romero fresco picado



#### **Preparación**

1. Mezcle los ingredientes de la marinada en un bowl pequeño.
2. Vierta en una bandeja para hornear las 8 mitades de cebolla.
3. Recortar las puntas de las cebollas y córtarlas horizontalmente (dejando la piel).
4. Colocar las cebollas cortadas hacia abajo en la marinada.
5. Tapar la bandeja y dejar marinar toda la noche.
6. Precalear el horno a 180-200 °C.
7. Cubrir cada cebolla con 1/2 cucharada de manteca y la cucharadita restante de romero.
8. Colocar la bandeja con las cebollas marinadas en el horno.
9. Asar sin tapar hasta que se doren, rociando con su mismo juego varias veces.
10. Retirar del fuego, vertir la salsa reducida y espolvorear con perejil o más romero fresco picado.
11. Retirar la piel exterior antes de comer y servir.

