

Cebolla a la crema



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cebolla-a-la-crema>

Preparación

Cocinar las cebollas en agua hirviendo hasta que comiencen a ablandarse. Luego en una sartén, ponerlas con manteca y espolvorearles azúcar, dejar que caramelicen revolviendo ocasionalmente. Una vez hayan caramelizado, retirelas de la sartén y resérvelas, pero manteniéndolas caliente. Rociar el vino al jugo que ha quedado en la sartén y raspar rápidamente con una cuchara de madera, añadir la crema y dejar que espese la salsa a fuego lento, revolviendo constantemente; sazonar con sal y pimienta recién molida y bañar con ella las cebollas. Espolvorear con el perejil finamente picado.



Ingredientes

- 2 Cebollas cortadas en plumas
- 60 grs. Manteca
- 1 cucharada/s Azúcar impalpable
- 2 cucharada/s Vino blanco
- 2 cucharada/s Crema de leche
- 1 poco Perejil picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta en granos

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Rápida, Familia, Guarniciones