

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Cebolla caramelizada

200 gr.



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 35 ml. de vinagre
- 500 gr. de cebollas medianas
- 50 gr. de azúcar moreno
- 45 ml. de aceite de oliva

Preparación

1. Corta las cebollas por la mitad y pícalas en el procesador de alimentos con el disco de láminas gruesas. Te quedará una juliana gruesa, perfecta para esta receta. Si lo prefieres, puedes usar el disco de corte en juliana, pero te lo dejará un poco más fino. Tú decides.
2. Introduce la cebolla y el aceite en el bol con la batidora flexible y selecciona 90° en posición 3 de remover durante 8 minutos con la tapa anti-salpicaduras.

3. Añade el azúcar. Programa 20 minutos a una temperatura de 140°. Retira la tapa anti-salpicaduras y selecciona posición 3 de remover. La cebolla ya tiene ese tono dorado clásico de la caramelización. Ya sabes, si la deseas más oscura continua reduciendo, pero cuidado, pues la puedes quemar.
4. Incorpora el vinagre y continúa 2 minutos más. Con esto conseguirás hidratar la cebolla y que el caramelo se disuelva y se reparta homogéneamente.