

CEBOLLITAS BALSÁMICAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 1 ½ hora

Un bote de 600 ml.

Ingredientes

- 500 g de cebolla morada
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 hojas de laurel
- ½ cucharadita de pimienta gorda
- ½ taza de azúcar morena oscura compactada,
- 175 ml de vinagre balsámico
- 2 ramitas de romero



Instrucciones:

1. Pelar las cebollas, cortarlas en mitades y luego en julianas. Dejar aparte.
2. En una sartén grande a temperatura media alta, calentá el aceite de oliva y agregá las cebollas, sofreirlas de 5 a 10 minutos hasta que estén transparentes.
3. Incorporar las hojas de laurel y la pimienta gorda, el azúcar morena, el vinagre y las ramitas de romero, mezcla bien y deja hervir.
4. Bajar la temperatura y dejar hervir a fuego lento durante aproximadamente 1,5 horas, hasta que se haya puesto espesa y con consistencia de mermelada, revolver varias veces durante este tiempo.
5. Retira las ramitas de romero y echa la mermelada caliente en un recipiente donde lo vas a servir o en un frasco esterilizado si lo piensas regalar o guardar por más tiempo.

Notas:

*Guardar la mermelada en la refrigeradora, en un recipiente que quede bien cerrado y durará hasta 1 mes.