Pau | al xup-xup



SALSES I CONDIMENTS · VEGÀ

Ceba caramelitzada

6 racions

Ingredients

- Ceba de Figueres (tota la que hi càpiga en el recipient que utilitzeu)
- Una mica d'oli d'oliva verge extra

Elaboració

1. Pelar totes les cebes
2. Quan la ceba comenci a enganxar-se una mica, afegir una mica d'aigua per allargar la cocció fins a aconseguir la textura desitjada
3. Per reduir més i obtenir un color encara més fosc, deixar la ceba més estona
4. Posar la sal al final per tenir més control del punt
5. Afegir l'oli també al final perquè es conservi millor

RECOMANACIONS

Per evitar plorar amb la ceba, és millor tenir el ganivet ben afilat.

Fet amb CookNest

Totes les receptes de Pau | al xup-xup
cooknest.app/@alxupxup · Instagram @alxupxup