



# Recetas: **peppoWeb.com**

## Cebollas Caramelizadas al Pedro Ximenez

Una deliciosa receta de acompañamiento de muchos platos.

Buscar en peppoWeb

[Define las Recetas de peppoWeb como tu Pagina de Inicio](#)



Descarga Esta Receta



Se lavan y cortan las cebollas. Un truco para no llorar es pasar la cebolla por debajo del agua del grifo antes de empezar a cortar.



El [aceite](#) estará a 150 grados y las freímos con la tapadera puesta hasta que "pochen" esto es que cojan color transparente.



Sacamos las cebollas de la freidora y las echamos en un bol en el que hemos puesto vino Pedro Ximénez dulce. Lo revolvemos.

Tapamos el bol y lo introducimos en el microondas a potencia media (600W) y de vez en cuando lo movemos. Si queremos lo podemos poner una cucharadita de azúcar o [miel de caña](#).



Una vez que la cebolla ha absorbido el vino lo podemos incorporar como guarnición a otro plato. Si la cebolla queda pegada por la incorporación de azúcar, se calienta un poco antes de servir.

Diseño: [peppoWeb.com](http://peppoWeb.com)[peppoWeb.com](http://peppoWeb.com)

Construcción y diseño del sitio Web y paginas de su negocio y correo electrónico personalizado para sus colaboradores en una semana a un [precio único cerrado](#): en las zonas de: Alcobendas, San Sebastián de Los Reyes, Madrid Centro, Colmenar Viejo, Algete, Tres Cantos, Coslada, Paracuellos del Jarama, Torrejón de Ardoz, San Fernando de Henares, Alcalá de Henares, San Agustín de Guadalix, Colmenar Viejo, Rincón de la Victoria, Vélez Málaga, Málaga Centro, Chilches, Benagalbón, Cala del Moral, Torre del Mar, Nerja, Macharaviaya, Benajárfate, Algarrobo, Moclinejo, Benaque, Totalán, Lagos, El Morche, Caleta de Vélez, Sayalonga, Canillas de Albaida, Archez, Salares, Almayate, Periana, Cómputa, Torrox. Para más información, visite nuestra página Web: [www.peppoweb.com](http://www.peppoweb.com)