

Cebolla confitada

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 60 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Para evitar que los compuestos azufrados nos irriten los ojos al cortar la cebolla, pasarla previamente debajo del agua del grifo.

Modo express

1. Corte la cebolla en juliana.
2. Introdúzcala en la cubeta junto con el resto de ingredientes, mezcle bien y programe el menú Freír/Sofreír 30 minutos a 172º.
3. Remueva frecuentemente hasta que finalice el programa o la cebolla adquiera un color dorado.