



## Cebolla Caramelizada



### Dificultad:



### Ingredientes:

Azúcar  
Cebolla  
Canela en rama

### PASO 1

Picamos la cebolla en trozos pequeños, la pesamos y pesamos la mitad del peso de la cebolla en azúcar.



### PASO 2

Juntamos el azúcar y la cebolla en una sartén y lo mezclamos bien, distribuyendo la mezcla de forma uniforme en la sartén.

### PASO 3

Añadimos a la mezcla tantas ramas de canela como cebollas hemos picado, partiendo la canela en rama en tres trozos.

### PASO 4

Ponemos la sartén con los ingredientes a fuego lento durante 20 minutos. No es aconsejable tocar los ingredientes mientras están al fuego.





### **PASO 5**

Sabremos que ya está hecha cuando el burbujeo del azúcar con el agua que desprende la cebolla se hace más denso. Lo más difícil de esta receta es conseguir un punto dorado en la caramelización, ya que el azúcar pasa del dorado al quemado enseguida.

Notas:

Para que no se solidifique la cebolla caramelizada en la sartén le añadimos un poco de agua y ya la podremos poner en cualquier plato que deseemos retirando las ramas de canela.