



¿A qué saben las nubes?

MERMELADA DE CEBOLLA Y BALSÁMICO

Ingredientes:

3 cucharadas de mantequilla
2 cebollas grandes
2 cucharadas de azúcar (puede usarse una cucharadita más, si a uno le apetece que sea algo más dulce)
1 taza de vinagre balsámico
1/2 taza de vino tinto (por ejemplo un Rioja joven)
4 cucharadas de pasas
sal

- 1.- Cortamos las cebollas por la mitad y después en rodajitas finas.
- 2.- En una sartén caliente fundimos la mantequilla, echamos la cebolla, salamos y la doramos a fuego medio durante unos 5 minutos sin que se queme.
- 3.- Añadimos el azúcar, removemos y dejamos cocinar a fuego bajo durante 10 minutos.
- 4.- En este momento echamos el vinagre, el vino y las pasas y dejamos que se cocine lentamente hasta que casi se haya evaporado el líquido y el restante tenga aspecto de un sirope.

¡Así de sencillo! Perfecta para acompañar carnes a la barbacoa, pechugas de pollo o chuletas de cerdo a las que queramos dar un contrapunto agridulce.