

TOFEE DE CEBOLLA MORADA DE ZALLA

Ingredientes:

4 cebollas moradas
Aceite de oliva virgen
Sal
150 gr. azúcar

Elaboración:

Cortar las cebollas en juliana y poner a pochar en una cazuela con aceite y dejar que se haga mucho. Por otra parte poner en una cazuela a hacer el caramelo con el azúcar y cuando esté hecho añadirle la cebolla pochada. Rehogar y probar de sal ; pasar por la thermomix y colar.