



Cebolletas glaseadas en miel

Acompañamientos

Ingredientes

- 🐝 450 g de cebollas peladas
- 🐝 2 cucharadas de aceite de oliva
- 🐝 2 cucharadas de miel clara
- 🐝 El zumo de medio limón
- 🐝 1/2 cucharadita de salsa Worcestershire
- 🐝 1/2 cucharadita de vinagre de vino blanco
- 🐝 Sal y pimienta

Descripción: Cubrir las cebollas con agua fría y ponerlas a hervir. Remover durante 5 minutos para que se aclaren y escurrirlas. Poner en una sartén el aceite, la miel, el zumo de limón, la salsa Worcestershire, sal y pimienta. Rehogar a fuego lento hasta que se haya mezclado todo. Añadir las cebollas, cubrir la sartén y cocer a fuego lento durante 20 minutos. Destapar al final de la cocción para que se doren las cebollas. Se sirve caliente con el jugo de la sartén