

Cebollas asadas en vino tinto

Unos 5 minutos preparación y entre 1 hora y 1 hora y media de asado
Para 4 personas

Ingredientes

4 cebollas grandes
2 cucharaditas de aceite de girasol o de oliva
1 taza de vino tinto
2 tazas de caldo vegetal
sal y pimienta al gusto
perejil

Preparación

1. Precalentar el horno a 170°C. Pelar las cebollas y seccionar la base de cada una de ellas para que se mantengan en pie.
2. Calentar el aceite en una cacerola y freír la cebolla a fuego medio.
3. Añadir el vino y cuando empiece a hervir dejarlo cocer 2 o 3 minutos. Añadir el caldo, sal y pimienta y volver a llevar a ebullición.
4. Llevar las cebollas a una fuente de horno y asarlas entre una hora y hora y media, hasta que la cebolla esté tierna y la salsa se espese.
5. Servirlas calientes solas con perejil o como acompañamiento para muchos platos.