



### INGREDIENTES:

- 1 cebolla gorda
- 1 cucharada sopera de harina de maíz (maicena)
- sal
- aceite de oliva suave
- bolsa de plástico con auto cierre

### ELABORACION:

1. Pelamos la cebolla la partimos en unos en 4 trozos en vertical, y otros cuatro en horizontal y **programamos 6 ó 7 segundos a velocidad 4.**
2. Sacar y meter en la bolsa de plástico, con la cucharada de harina, cerramos bien la bolsa y agitamos bien para que quede toda muy impregnada de harina.
3. La sacamos y la ponemos en un colador para quitarle el exceso de harina, la expulsamos bien.

4. Preparamos un plato con papel absorbente y reservamos.

5. Ponemos al fuego una sartén con aceite, y a calentar, y cuando lo veamos caliente, no demasiado por que la quemaríamos al echarla enseguida, pero que este caliente, y la echamos en la sartén y cuando esté doradita (que será enseguida) sacar con una espumadera, e imponiéndolo en el plato preparado con papel absorbente. **Y.....Listo. Está Estupenda!**

### Utilidades:

- Para ensaladas, hamburguesas, perritos calientes, etc.
- Y se puede guardar en un bote hermético un par de semanas sin problema!