



INGREDIENTES:

- 600 gramos de cebolla (son unas 3 cebollas grandes)
- 50 gramos de azúcar moreno (o blanco si lo preferimos, saldrá menos oscuro)
- 50 gramos de brandy
- 50 gramos de aceite de oliva



ELABORACION: en un tarro de vidrio de 1 litro se agregan 1 cebolla en trozos de 1 cm, 100 g de azúcar, 10 g de mantequilla, 10 g de aceite de oliva, 10 g de vinagre, 10 g de sal y se cocina a 100°C por 15 minutos.

