

Mermelada de cebolla

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Conservas



INGREDIENTES

100 g. de Orejones de melocotón cortados fino

16 g. de Sal

200 g. de Pasas de corinto

200 g. de Margarina vegetal

300 g. de Azúcar

6 Guindas dulces cortadas finas

8 g. de Pimienta molida

Granadina

1/4 Kg. de Cebolla cortada fina

1/2 l. de Vino de toro tinto

1/4 l. de Vinagre de jerez

PREPARACIÓN

Cortar la cebolla muy fina en tiras longitudinales y poner en una cazuela junto con la sal, pimienta, azúcar y margarina. Dejar 1/2 hora a fuego lento removiendo

Añadir el vinagre, el vino, la granadina, las frutas (los orejones ya hervidos en vinagre) y dejar otra media hora a fuego lento.

Cerrar con parafina en frío.