

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Amo este tipo de recetas, en un par de minutos tenemos lista una rica mermelada de cebollas, se pone en un frasco y al refrigerador, así la tenemos a mano para hacer un upgrade a cualquier plato! Por ejemplo, la podemos usar sobre un rico queso brie, ponerla sobre un jugoso medallón de filete, hasta usarla para un rico pescado.

Echemos a volar la imaginación y platos soñados pueden salir al usar esta mermelada.

El secreto esta en el vino, tiene que ser un buen vino y que sea cabernet, ya que su sabor intenso se mezcla a la perfección con la cebolla.

Para este 18 de septiembre les dejo esta receta práctica, fácil y deliciosa para transformar un rico choripan en un choripan soñado!

## Mermelada de Cebolla al Cabernet (Microondas)

### Receta

1-1/2 taza de cebolla morada picada pluma

3/4 taza de azúcar granulada

1/4 taza de cabernet + 1 cucharada

Poner todos los ingredientes en un bol que pueda ir al microondas, revolver bien y cocinar 4 minutos a potencia máxima, luego sacar del microondas y revolver. Cocinar 4 minutos mas en el microondas a potencia maxima, sacar del microondas y revolver, poner 2 minutos mas a potencia maxima, sacar del microondas y listo!

Poner en un frasco de vidrio y dejar enfriar completamente antes de tapar, guardar en el refrigerador.