

Salsa de cebolla

- para mariscos y pescados -



¿Qué se puede hacer con la salsa de cebolla?

Va muy bien como acompañamiento de mariscos y pescados en general: Langostinos, cigalas, rodaballo, mejillones, almejas... tanto sean hechos en la plancha, como cocidos. Es ideal como base para hacer vieiras al horno.

Mano de obra: 15 minutos

Cocción: 8 - 10 minutos

Cantidad : 4 personas

Ingredientes

- 2 cebollas medianas
- 1 pizca de azafrán
- Medio vaso de vino blanco o coñac
- 3 cucharadas de pan rallado
- Opcional una pizca de sal y una cucharilla de azúcar.



- 1** Picamos las **cebollas** en dados de 1 centímetro y las freímos en abundante **aceite** caliente, aunque no hirviendo, en un fuego del 1 al 10 en el 7. Removemos para que se suelten las láminas y si notamos que se tuestan demasiado rápido les bajamos el fuego. Queremos que se "poche" la cebolla, que cristalice y no que se tueste.
- 2** Cuando este hecha, es decir, que queda transparente, añadimos el medio vaso de **vino blanco**, y opcionalmente la **sal** y el **azúcar**. Dejamos que reduzca para que se evapore el alcohol y quede sólo el aroma, escurrimos el aceite y añadimos una pizca de azafrán mezclando bien.
- 3** Incorporamos el **pan rallado** removiendo bien. No debemos poner demasiado para que no quede muy seco. Está rico, rico... !!!

✓ **SIN GLUTEN** -- Si utilizamos un pan rallado sin gluten, tendremos una receta apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, todos los ingredientes que utilizamos están libres de él.