



SALSA DE CEBOLLA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min 35 min

Ingredientes

Cebollas grandes: 2 unidades
Zanahoria pequeña: 1 unidad
Diente de ajo prensado: 1 unidad
Vino blanco: 100 cc
Aceite: 60 cc
Sal: al gusto
Pimienta: al gusto



Preparación

1. Pelar y cortar las cebollas y la zanahoria en rodajas muy finas.
2. Calentar los 60 cc de aceite en una sartén hasta que esté templado.
3. Echar las verduras preparadas a la sartén junto con la sal y la pimienta.
4. Cocinar a fuego muy suave durante 30 minutos, removiendo de vez en cuando hasta que la cebolla coja un color marrón oscuro.
5. Añadir los 100 cc de vino blanco.
6. Continuar cocinando y removiendo hasta que la salsa esté ligeramente trabada.

Notas

- Si se desea una salsa más espesa, se debe seguir cocinando hasta que por evaporación del líquido se alcance el espesor deseado.
- Es fundamental que tanto las cebollas como la zanahoria estén cortadas en rodajas muy finas para la correcta textura de la salsa.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Salsa de cebolla	Salsas	02	08-02-2026	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.