



cebolla morada marinada



Ingredientes:

- 2 cebollas moradas de Figueres
- 100 ml de AOVE (aceite de oliva virgen extra)
- 2 cucharadas de vinagre rojo
- 1 cucharadita de orégano

Preparación:

Pelamos la cebolla retirando la primera capa exterior.

Troceamos la cebolla en finos aros, lo más finos que podamos.

Colocamos los aros de cebolla en un recipiente hermético y cubrimos con el AOVE, el vinagre y el orégano. Cerramos y agitamos mezclando bien.

Dejamos reposar un mínimo de 8 horas a temperatura ambiente.

Yo cada vez que paso por la cocina le doy un batido durante las primeras 8 horas.

[Con las zarpas en la masa](#)