



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](#)