

Bonito del Norte con Cebolla caramelizada

Para 6 personas

Ingredientes:

- 1 Kg. de cebollas
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 1 tarro de bonito del Norte en aceite

Preparación

Lavar y trocear las cebollas. Pocharlas durante una hora. Luego se pone el fuego fuerte y se echa una cucharada de azúcar de caña. Revolver sin parar hasta que caramelice.

Se reparte la cebolla caramelizada en los platos y se ponen los trozos de bonito por encima.