

CAMEL·LITZAR CEBES

És una recepta de les més senzilles ja que només les hem de fregir a foc molt lent.

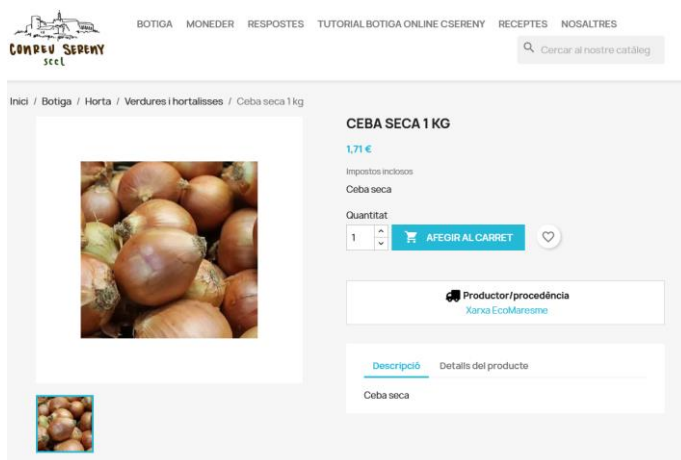
Ens passa la recepta la iaia Maria Carme.

Ingredients:

-1 Kg de cebes de Conreu Sereny

Demaneu-les petites per que van millor, ja que les pots fer senceres.

<https://www.conreusereny.cat/ps/ca/verdures-i-hortalisses/25-ceba-seca-1-kg.html>



Preparació:

Pelem les cebes.

Quan les tinguem totes preparades les posem a una paella amb abundant oli, les tapem i les deixem coure a foc lent.

El temps és de 3/4h a 1h.

Les anem vigilant i donant-les la volta.

Hem de vigilar, si són de diferent mida, per que les més petites es faran abans.

Quan ja les tenim cuites les podem menjar tal com estan o afegir-les a altres plats.



A tenir en compte:

Millor que siguin petites.

Hi ha qui afegeix sucre però no cal per que la ceba ja és prou dolça.