



MANTEQUILLA DE ARÁNDANOS Y CEBOLLAS CARMELIZADAS EN CERVEZA Y AZÚCAR MORENA



3 porciones



30 min.

Ingredientes

200 gr de
arándanos Osom
250 gr de
mantequilla sin sal
20 gr de aceite
vegetal

250 gr de cebolla
cabezona
300 ml de cerveza
negra.
180 gr de azúcar
morena
20 gr de sal
Pimienta al gusto

Paso 1

Empezamos esta receta poniendo la mantequilla en un bowl a temperatura ambiente hasta que este mucho más blanda.
En otra olla a parte, calienta aceite a fuego medio y después de unos minutos, agrega las cebollas que previamente cortaste en julianas. Cocina la cebolla hasta que esté blandita, (pero ten cuidado de que no se doren mucho), vierte la cerveza y el azúcar morena.

Paso 2

Revuelve ocasionalmente y cuando el líquido se haya reducido a la mitad, agrega nuestros arándanos, sal y pimienta. Sigue cocinando hasta que notes que el líquido se haya evaporado casi completamente.

Paso 3

Por último, mezcla la mantequilla mientras siga caliente y refrigera inmediatamente.



Algunos Tips “Osom” para ti!

Para que se cocinen aún mejor las cebollas, puedes agregar una pizca de sal desde el inicio. Esto va a deshidratar la cebolla y se acelérala la cocción.

Para que la mantequilla quede uniforme, mezcla de vez en cuando antes que se solidifique en la nevera.