



BUTIFARRAS GUISADAS CON CEBOLLA CARMELIZADA

Ingredientes:

- 4 butifarras frescas
- 2 cebollas moradas en juliana
- 15 g de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar moreno
- Unas ramitas de tomillo
- 150 g de champiñones
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 200 ml de vino tinto
- 200 ml de caldo de carne
- Unas hojas de perejil
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración:

1. Pon un poco de aceite en una cazuela y dora las butifarras por los dos lados. Retira y reserva.
2. En la misma cazuela, añade la mantequilla, la cebolla cortada en juliana, el azúcar moreno y las ramitas de tomillo. Rehoga a fuego medio 12-15 minutos removiendo de vez en cuando, hasta que la cebolla caramelice.
3. Añade los champiñones troceados, remover y cocinar 5 minutos.
4. Verter el vinagre y cocinar 5 minutos más.



5. Incorporar las butifarras y el vino tinto, déjalo cocer 5 minutos para reducir el alcohol.
6. Añadir el caldo de carne, llevar a ebullición y cocinar 18 minutos con la cazuela destapada y a fuego bajo.