

Dip de cebolla caramelizada

Escanea para una receta interactiva



**GREATER
CHICAGO**
-FOOD-
DEPOSITORY.

Sirve: 8

Prep: 10 minutos | Cocinar: 10 minutos

INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas cebollas, picadas en cuadritos
- 2 cucharadas aceite
- 3/4 taza mayonesa
- 1/8 cucharadita tomillo
- 1/4 cucharadita pimienta negra
- 1/4 cucharadita jugo de lima
- 1/4 cucharadita sal

PREPERACIÓN

1. Calentar una sartén a fuego medio y añadir el aceite. Agregue la cebolla y calentar a fuego medio hasta que las cebollas estén doradas.
2. Retire las cebollas del calor y deje enfriar.
3. Ponga todos los ingredientes en una licuadora hasta mezclar bien.



Información Nutricional

Porción: 1/8 de la receta

Calorías	125
Grasa Total	10.8 g
Grasa Saturada	1.6 g
Colesterol	6 mg
Sodio	231 mg
Carbohidratos	7.3 g
Fibra	0.5 g
Azúcares	2.3 g
Proteína	0.5 g

Fuente de receta: Greater Chicago Food Depository