



## CEBOLLAS DESFLEMADAS

### Ingredientes:

- 6 limones, sólo el jugo
- $\frac{3}{4}$  de taza de agua (185ml)
- 1 cucharadita de orégano
- Sal, al gusto
- 2 cebollas moradas, fileteadas

### Procedimiento:

1. Mezcla el jugo de limón con el agua, el orégano y sazona al gusto.
2. Agrega las cebollas a la mezcla anterior y deja reposar durante 15 minutos.
3. Ofrece acompañando con tortas ahogadas.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4