

Receta: Elaboración de Cebollajo

Necesitamos:

- Una cebolla
- Una cabeza de ajos
- Dos litros de agua
- Una olla
- Un cuchillo
- Colador
- Embudo
- Botella
- Pulverizador

Elaboración:

- Primeramente ponemos dos litros de agua en una olla.
- Tomamos la cabeza de ajos y la cebolla y la troceamos.
- Ponemos los trozos de cebolla y ajo dentro de la olla con agua y la ponemos al fuego.
- Removemos un poco.
- Dejamos hervir un buen rato.
- Dejamos reposar durante una hora.
- Filtramos el caldo con ayuda de un colador.
- Dejamos reposar hasta que enfríe.
- Envasamos en una botella.
- Finalmente, ponemos el caldo en un pulverizador y... ¡listo para fumigar!