

SOPA DE CEBOLLA

Para una ración

INGREDIENTES:

1 cebolla grande o dos pequeñas.

40 gr. De mantequilla.

350 ml. de caldo de carne aproximadamente.

30 gr. De queso Emmental, Parmesano o algún queso de sabor fuerte.

Una rebanada de pan, croutons, picatostes o pan duro.

PREPARACIÓN:

- Corta las cebollas (ya peladas y lavadas) en cuartos y luego en rebanadas finas.
- Si usas una rebanada de pan fresco ponla a tostar bien untada con mantequilla, mientras preparas la sopa.
- En una olla pon a calentar el caldo de carne.
- En la sartén coloca un trozo de mantequilla donde vas a sofreír la cebolla hasta que esté muy dorada.
- Al estar un poco doradas ve agregando cucharadas de caldo caliente a las cebollas para que vayan tomando su sabor y se sigan cocinando en el caldo. Repite este paso al menos dos veces más.
- Si la rebanada de pan está bien tostada córtala en cuadritos pequeños.
- Cuando las cebollas estén bien doradas y suaves colócalas en una taza que puedas llevar al horno y agrega mas caldo (deja espacio para el pan y el queso).
- Agrega los trocitos de pan tostados (croutons o picatostes).
- Cubre con el queso rallado.
- Llévalo a gratinar del horno (es la zona de resistencias que están en la parte superior del horno).
- Cuando este muy dorada y todo el queso se haya derretido, sirve la sopa bien caliente.