

## Sopa de cebolla con tostaditas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1,5 kg de cebollas cortadas en juliana
  - 325 g de queso gruyère rallado
  - 1,5 l de fondo de buey
  - 120 g de mantequilla
  - 2 cucharadas de azúcar
  - 100 ml de vermut seco
  - 2 hojas de laurel
  - Sal
  - Pimienta
  - Tostadas extrafinas
- 

## Preparación:

### Paso 1

Derretir la mantequilla en una cazuela y añadir las cebollas. Tapar la cazuela y bajar el fuego. Dejar pochar las cebollas removiendo de vez en cuando hasta que estén completamente blandas, alrededor de media hora. Retirar la tapadera y añadir el azúcar. Subir un poco el fuego y dejar que se evapore el líquido (tardará unos 20 minutos). Remover y rascar el fondo de la cazuela, mientras se evapora el líquido, para evitar que se queme la cebolla, que irá cogiendo un tono dorado intenso. Añadir el vermut y dejar evaporar. Agregar el fondo de buey y el laurel, salpimentar y dejar cocer unos 20 min. Servir la sopa con las tostadas y el gruyère rallado.