

# SOPA DE CEBOLLA



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 700gr de cebolla
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 3/4 l de caldo de carne
- 6 cucharadas de vino blanco
- 70 gr de rodajas de pan de vispera de grosor medio
- 70 gr de queso rallado ( una mezcla de gruyere y emmenthal )
- pimienta molida y sal

## Preparación:

### Paso 1

Calentar aceite en una cazuela de fondo grueso , agregar las cebollas previamente peladas y cortadas muy finas. Tapar la cazuela y cocer a fuego suave de 20 a 25 minutos o hasta que empiecen a dorarse ligeramente.

### Paso 2

Destapar y continuar la cocción hasta que sin llegar a quemarse se oscurezca mas. Añadir el vino blanco y luego el caldo. Mezclar salpimentar al gusto y cocer a fuego muy bajo 10 min mas. Mientras tostar las rebanadas .

### Paso 3

Repartir la sopa en una sopera grande o en cuatro boles individuales . Disponer encima las rebanadas de pan y espolvorear con la mezcla de queso. Introducir bajo el grill del horno, gratinar y servir caliente.

