SOPA DE CEBOLLA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** bertodu



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 aceitr 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 gruyer y emmenthal)
- pimienta molida ysal

Preparación:

Paso 1

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

Paso 2

Destapar y continuar la cocciòn 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.