Sopa de cebolla con tostaditas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mariap Csm

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.