SOPA DE CEBOLLA CON CHAMPIÑONES, JAMÓN Y TOSTADA DE PARMESANO

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Inmaculada Ramo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Una sopa sencilla y llena de sabor

Ingredientes para 4 personas :

- 6 CEBOLLAS
- 1.5 L. de CALDO DE AVE
- 200 GR. de CHAMPIÑONES
- 100 GR. de JAMÓN SERRANO
- 250 GR. de QUESO PARMESANO
- 4 REBANADAS de PAN DE HOGAZA
- ACEITE DE OLIVA
- 1 CUCHARADITA de PIMENTÓN DULCE
- SAL Y PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

EN UNA CACEROLA FONDEAMOS LA CEBOLLA EN JULIANA, LA SALPIMENTAMOS Y AÑADIMOS EL PIMENTÓN DULCE CON UN CHORREÓN DE ACEITE DE OLIVA UNOS 10 MINUTOS. LE AÑADIMOS EL CALDO DE AVE Y COCEMOS HASTA QUE ESTÉ TIERNA A FUEGO MEDIO. POR OTRO LADO PICAMOS LOS CHAMPIÑONES LIMPIOS, LOS SALTEAMOS Y LOS RESERVAMOS. PICAMOS EL JAMÓN Y PROCEDEMOS COMO CON LOS CHAMPIÑONES. CORTAMOS LÁMINAS DE PARMESANO Y LAS PONEMOS SOBRE LAS REBANADAS DE PAN DE HOGAZA Y LAS TOSTAMOS EN EL HORNO Y RESERVAMOS. PRESENTAMOS CON LA SOPA EN UNA SOPERA Y EN LOS PLATOS UN BOUQUET DE CHAMPIÑONES, ESPOLVOREAMOS EL JAMÓN Y PONEMOS LA TOSTADA DE QUESO.