

# SOPA DE CEBOLLA



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Mari Caballero



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

PARA QUE LA CEBOLLA ESTE BLANDA Y TRASPARENTE HAZLA A FUEGO BAJO REMOVIENDO CON FRECUENCIA

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 KG de CEBOLLAS
- 1 1/2 L de CALDO DE VERDURAS
- 40 GR de MANTEQUILLA
- ACEITE DE OLIVA
- 2 CUCHARADAS de HARINA
- 100 GR de QUESO EMMENTAL RALLADO
- 8 REBANADAS DE PAN FINA
- OIMIENTA ,SAL

## Preparación:

### Paso 1

TUESTA LAS REBANADAS DE PAN EN EL HORNO O EN LA TOSTADORA HASTA QUE ESTEN DORADITAS, RETIRALAS I RESERVA, PELA LAS CEBOLLA Y CORTALAS EN JULIANA

### Paso 2

CALIENTA LA MANTEQUILLA Y 2 CUCHARADAS DE ACEITEEN UNA CAZUELA Y REHOGAR LA CEBOLLA, A FUEGO MUY LENTO DURANTE UNOS 20 MINUTOS, REMOVIENDO A MENUDO

### Paso 3

CUANDO EMPIEZE A DORARSE SALPIMIENTA, AÑADE LA HARINA MEZCLA Y REHOGA 2 MINUTOS MAS, AGREGA EL CALDO CALIENTE Y CUANDO POMPA HA HERVIR BAJA EL FUEGO, TAPA LA CAZUELA Y DEJA COCER DURANTE 30 MINUTOS

#### **Paso 4**

**DISTRIBUYE LA SOPA EN 4 CAZUELITAS REFRACTARIAS Y REPARTE ENCIMA LAS REBANADAS DE PAN, ESPOLVOREALOS CON EL QUESO Y GRATINALOS HASTA QUE SE FUNDA SIRVE ENSEGUIDA MUY CALIENTE**