

**Creador:** Keka **Recetizador:**



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Si gusta se puede añadir un chorrito de champán o vino blanco. Yo la prefiero sin.

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- 1/2 de sobre sopa cebolla
- 1 cebolla
- 1 pan tostado
- Queso Emmental Rallado
- 1/2 l. de agua

**Preparación:**

## Paso 1

Se corta la cebolla en juliana muy fina. Se rehoga con un chorrito de aceite hasta que transparente, incluso que coja un poquito de color. Añadimos el 1/2 l. agua y el 1/2 sobre de sopa de cebolla. Cocer aprox. 15 min. Cuando esté bien cocida la cebolla, sazonar a gusto, si hace falta. Poner encima el pan tostado con el queso emmental y gratinar hasta que quede derretido. Está deliciosa para una noche fría de invierno!!!