Sopa de cebolla

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

Creador: Keka **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 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!!!