SOPA DE CEBOLLA

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Puri Martinez

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