

SOPA DE CEBOLLA

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

50 gr de mantequilla
1/2 kg de cebollas
1 litro de caldo de carne vacuno
100 gr de pan en lonchas muy finas y secas o tostadas
50 gr de queso parmesano rallado
sal al gusto

PREPARACIÓN:

Primero cortamos la cebolla en juliana muy fina y la ponemos a rehogar junto con la mantequilla y con la olla tapada para que el vapor revierta sobre la cebolla, y así sude y no tome color.

Una vez bien blanda y sin que haya tomado color, agregamos el caldo de carne, dejamos que de un hervor durante unos cinco minutos y sazonomos. Emplátamos en cazuelitas de barro, colocamos las lonchas de pan tostado o seco encima y espolvoreamos con el queso parmesano rallado. Ponemos a gratinar antes de que el pan se haya ablandado del todo.