

Sopa Con Cebolla

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 70 g

Cebollas grandes: 3 Unidades

Whisky Estilo Bourbon: 1 Chorro

Caldo: c/n

Sal: a gusto

Acompañar

Pan Baguette: ½ g

Queso Gouda: c/n

Queso Gruyere : c/n

Preparación de la Receta

- Rehogar en una sartén de bordes alto con tapa a fuego medio con abundante *manteca* y sal cebollas en juliana hasta que se ablanden, doren y caramelicen.
- Agregar bourbon hasta reducir y evaporar el alcohol.
- Añadir abundante caldo, *tomillo* y dejar cocinar hirviendo hasta reducir un poco.
- Incorporar por encima rodajas de baguette cubriendo la superficie y sobre ella láminas de queso gouda y gruyere.
- Llevar a horno fuerte hasta *gratinar* los queso.
- Presentar en el mismo recipiente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-con-cebolla>