Sopa de cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Caldo de verduras: 1 1/2 L
Manteca: 1 cda.
Vino Blanco: 1 Copa
Harina: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y corte la **cebolla** en pluma.

Armado

- Coloque en una *cacerola* caliente la *manteca* junto con el aceite y rehogue las cebollas hasta dorarlas.
- Una vez dorada condimente con sal y pimienta, incorpore la *harina*, mezcle y cocine unos minutos, luego vierta el vino blanco de a poco mientras mezcla continuamente, deje evaporar el alcohol y agregue el caldo, cocine durante 30 minutos y retire.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de **sopa** y acompañe con un Chardonnay reserva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-cebolla-3