

Sopa de cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Manteca: 30 g

Ajo: 1 Diente

Queso Gruyere: 200 g

Salsa Bechamel:

Jamón cocido en fetas: 200 g

Aceite De Oliva: 30 cc

Pan Baguette: 1 Unidad

Salsa bechamel

Leche: 750 cc

Manteca: 50 g

Nuez Moscada: A gusto

Sal: A gusto

Harina: 50 grs.

Sopa

Manteca: 50 g

Vino Blanco: 100 cc

Cebolla: 500 g

Queso Gruyere: 200 g

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo De Ave: 1.2 L

Pan Baguette: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Sopa

- Pele las cebollas, retire los extremos, corte al medio y finalmente corte en plumas.
- Ralle el queso con la parte gruesa del rallador y reserve.

- Corte el pan en rodajas y reserve.
- En una *cacerola* derrita la *manteca* y rehogue las cebollas con un poco de sal.
- Agregue el vino y deje evaporar el alcohol.
- Añada el caldo caliente, pimienta, nuez moscada y deje cocinar 5 minutos a partir del hervor.
- Vierta en una cazuela de barro, encima distribuya el pan, espolvoree con el queso rallado y gratine en el horno caliente.

Salsa bechamel

- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Incorpore la *harina* y revuelva hasta obtener una pasta lisa y dorada.
- Vierta la leche caliente poco a poco revolviendo constantemente hasta que desaparezcan los grumos y espese.
- Condimente con sal y nuez moscada.

Guarnición

- Corte el pan en porciones y luego corte al medio
- Pele el *ajo*, abra al medio y retire el *ajo*
- Corte el queso en láminas y reserve.
- En una sartén derrita la *manteca* con el aceite de oliva y el *ajo*.
- Coloque el pan con la miga hacia abajo y deje *dorar* ligeramente.
- Retire de la sartén y acomode en una placa con la miga hacia arriba.
- Cubra cada pan con una feta de *jamón cocido* y una lámina de queso.
- Cubra cada uno con la salsa bechamel y gratine en el horno caliente

Presentación

- Sirva la **sopa** en la cazuela y acompañe con la *guarnición*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-cebolla-4>