Sopa de Cebolla y Hongos a la Francesa



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebollas: 8 Unidades
Azúcar mascabo: 2 cdas
Harina: 2 cdas
Manteca: 100 grs.
Pan de campo: c/n
Queso Parmesano: 200 Gramos
Oporto: 1/4 Taza
Caldo: 3 Litros
Manteca: 2 cdas
Mix de hongos: 250 Gramos
Pimienta: c/n
Sal: 1 cdita

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con *manteca*, cocinar las cebollas en juliana con la sal y el azúcar a fuego bajo durante 20 minutos (hasta *dorar* y ablandar sin quemar)
- Agregar la *harina*, mezclar y cocinar por 2 minutos.
- Desglasar con *oporto* ; al evaporar el alcohol, agregar el caldo y cocinar por 40 minutos.
- Mientras, en una sartén con *manteca*, *dorar* los **hongos** fileteados gruesos hasta que estén dorados.
- Tostar el pan.
- Servir la **sopa** en bowls/cazuelas, cubrir con las rodajas de pan, los *hongos* y mucho queso.
- *Gratinar* en un horno fuerte

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-cebolla-y-hongos-a-la-francesa