Sopa de cebolla y jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de carne

Agua: 2 L
Vino Blanco: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Concentrado de carne: 2 cdita.
Apio: 1 Rama
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Cebolla grande: 1 Unidad
Tomillo fresco: 1 Rama
Osobuco: 1/2 k
Zanahoria: 1 Unidad

Confit de cebollas

Manteca: 100 g
Cebollas: 1 k
Laurel: 1 Hoja
Sal: A gusto
Vino Blanco: 1 Taza
Jengibre Picado: 3 cda.

Pan tostado

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Baguettes: 6 Rodajas

Varios

Queso Emmental: 300 g
Tomillo fresco: 1 cda.

Preparación de la Receta

Caldo de carne

- Corte el *apio*, la *zanahoria* y la **cebolla** en cubos pequeños.
- Corte el osobuco con *hueso* en trozos, retire el *tuetano* o *caracú* y reserve.
- En una fuente para horno, coloque el osobuco con los vegetales.
- Rocíe con aceite de oliva y Lleve al horno a 250°, revolviendo cada quince minutos hasta que los huesos estén de *color* marrón oscuro
- Retire del horno y desglase con vino blanco.
- Coloque en una olla alta y agregue el agua, *tomillo*, *laurel*, concentrado de carne y pimienta en granos.
- Deje *hervir* a fuego bajo hasta que sólo queden litro y medio de líquido.
- Cuele y vuelva a colocar en la olla, condimente con sal y pimienta.

Confit de cebolla

- Pele y corte la *cebolla* en juliana
- Pele y pique el **jengibre**.
- En una olla con *manteca*, rehogue la *cebolla* a fuego bajo.
- Agregue el *jengibre* picado, desglase con vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada la hoja *laurel*.
- Cocine por 3 horas, revolviendo cada quince minutos con cuchara de madera, raspando bien los caramelos que se forman en el fondo de la olla.
- Casi al final agregue la sal.

Pan tostado

- Coloque el pan en una fuente para horno y rocíe con aceite de oliva.
- Lleve al horno a 200° hasta tostar.

Armado

- Ralle grueso el queso emmental y mezcle con hojas de *tomillo*.
- Agregue al caldo de carne el confit de cebollas
- En un plato hondo sirva la **sopa** muy caliente, cubra con el pan tostado y el queso emmental rallado.
- Lleve al horno a *gratinar*.

Presentación

- Sirva bien caliente

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