Sopa de cebolla y vino tinto



Ingredientes

Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda
Pimienta blanca: Cantidad necesaria
Salvia: Cantidad necesaria
Puerros: 2 Unidades
Sal: A gusto
Cebollas rojas: 4 Unidades
Romero: Cantidad necesaria
Pan viejo: 200 g
Canela En Polvo: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 1 Vaso

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos el *puerro* y la **cebolla** en juliana.
- Por otro lado, en una *cacerola*, cocinamos la verdura con la mantequilla/manteca y un chorrito de aceite
- Salpimentamos y añadimos las hierbas picadas muy finas
- Dejamos reducir
- Mientras tanto, cortamos el pan en dados.
- Una vez que la verdura esté cocida, añadimos el pan y lo rehogamos bien.
- Luego, incorporamos el vino con un toque de canela, la pimienta blanca y dejamos reducir a fuego fuerte.
- Finalmente, cuando todo esté reducido, emplatamos en un plato hondo, con *cebolla* de verdeo picada por encima y un hilo de aceite de oliva.
- Servimos.

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