Sopa de cebollas gratinada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Gruyere: 320 g
Cebolla: 800 g
Pan Baguette: 1 Unidad
Sal y pimienta negra: A gusto
Manteca: 100 g
Fondo claro de ave: 2 L
Harina 000: 20 g

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Corte la baguette en rodajas y tuéstelas en el horno.

Armado

- En una sartén de bordes altos caliente funda la *manteca*, luego incorpore la *cebolla*, sazone con sal y una vez dorada espolvoree con *harina*, mezcle y vierta el fondo claro de ave caliente, mezcle nuevamente, corrija con sal y pimienta y continué la cocción hasta que la *cebolla* quede completamente tierna.
- Una vez terminada la cocción sirva la **sopa** en recipientes individuales solo hasta la mitad, luego cúbrala con las rodajas de baguette y termine de llenar los recipiente con la **sopa**, espolvoree con queso gruyere y coloque en cada uno una nuez de *manteca*, gratine en horno precalentado a 220ºC hasta que el queso quede totalmente fundido

Presentación

- Sirva la *sopa* de *cebolla* gratinada bien caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-cebollas-gratinada