

# 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 continúe 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 220°C 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>