

Sopa de Cebollas por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pan de campo: 1 Unidad

Caldo: c/n

Cebolla: 1 Kilo

Vino Blanco: 1 Taza

Queso Provolone: c/n

Aceite De Oliva: 3 cdas

Cebolla Morada: 1 Kilo

Harina: 2 cdas

Mantequilla: 150 grs

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar las cebollas en pluma y *saltear* en una sartén amplia con *mantequilla* y aceite de oliva.
- Cocinar a fuego bajo hasta caramelizar sin que se quemen (60 minutos).
- Desglasar con vino blanco hasta reducir.
- Agregar la *harina* y mezclar con cuchara de madera, añadir caldo y dejar cocinar por 15 minutos.
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- Servir en cuencos que puedan ir al horno.
- Terminar con tostadas de pan y mucho queso provolone rallado por encima.
- *Gratinar* hasta que estén bien doraditos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-cebollas-por-felicitas-pizarro>