

Sopa de cebollas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebollas: 4 Unidades
Caldo De Pollo: 8 Tazas

Oporto: 1/2 Taza
Aceite: 3 cdas.

Bouquet garni

Laurel: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 2 Ramas

Tomillo: 2 Ramas
Salvia Fresca: 2 Ramas

Tostadas

Baguettes: 16 Rodajas

Varios

Queso Emmental: 200 g

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas al medio y en tiras finas.
- Arme un bouquet garni con *laurel*, *tomillo*, *romero* y *salvia*, ate bien con un piolín
- En una olla con aceite de oliva a fuego medio coloque las cebollas, con sal a caramelizar por 30 minutos aproximadamente.
- Desglase con *oporto*, agregue el bouquet garni y el caldo de *pollo*, sal y pimienta cocine a fuego fuerte hasta el primer hervor, baje el fuego y cocine por 1 hora más.
- Retire el bouquet garni.

Pan tostado

- Corte el pan en rodajas.
- Precaliente el horno a 200°.
- En una placa para horno coloque el pan a tostar.

Armado

- Ralle grueso el queso emmental
- Coloque dos rodajas de pan tostado en la base de cada bowl de **sopa**, encima la **sopa** de cebollas, nuevamente dos tostadas y queso emmental rallado.
- Lleve a horno fuerte a *gratinar*.

Presentación

- Sirva caliente.

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