

# Soupe a L´Oignon



## Ingredientes

### Caldo

**Agua:** 3 Litros

**Brandy:** 30 Ml

**Hueso de caña:** 1 Kilo

**Mantequilla:** 30 grs

**Pimienta en grano:** c/n

**Queso Gruyere:** 300 grs

**Apio:** 1 Rama

**Tostadas:** c/n

**Tomillo:** 1 Rama

**Azucar:** 50 grs

**Cebollas:** 8 unidad

**Laurel:** 1 Hoja

**Nabo:** 1 unidad

**Puerro:** 1 unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Vino Tinto:** 50 miliitros

**Zanahoria:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Retirar del horno, desgrasar y poner todos los ingredientes dentro de una olla grande.
- Desglasar los sólidos de la bandeja donde cocinamos el *hueso* y las verduras con vino tinto.
- Ponemos los jugos resultantes en la olla con los huesos y las verduras.
- Mojar con brandy y una vez evaporado el alcohol, poner el agua, el *laurel* y los granos de pimienta.
- Cocer a fuego bajo hasta que el líquido reduzca a la mitad.
- Cortar en juliana las cebollas y *saltear* en aceite y *mantequilla*, con sal, vino tinto y azúcar.
- Hacer a fuego bajo y hasta que las cebollas caramelizen.
- Verter el caldo, poner punto de sal y pimienta y colocar en cuencos aptos para horno.
- Poner en cada cuenco unas tostadas, tapar con queso rallado y gratinamos.