Soupe a l´oignon gratinée

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan blanco: 50 g
Harina: 10 grs.
Laurel: 1 Hoja
Fondo de Carne: 50 cc
Cebolla: 150 g
Vino Blanco: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca clarificada: 30 g
Fondo de Pollo: 150 cc
Queso Gruyere: 50 g

Preparación de la Receta

- Corte las cebollas en plumas.
- En una *cacerola* sobre fuego fuerte con *manteca* clarificada cocine la *cebolla* hasta que se vea dorada y salpimiente.
- Espolvoree con *harina* y cocine unos segundos revolviendo constantemente.
- Agregue el vino y deje reducir.
- Añada el fondo de *pollo*, el fondo de carne, *laurel*, pimienta y deje reducir a la mitad de su volumen.
- Tueste el pan en el horno caliente.

Presentación

- Sirva la *sopa* en un tazón, encima coloque las tostadas, espolvoree con el queso gruyere rallado y gratine en el horno caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/soupe-a-loignon-gratinee