



SOPA DE CEBOLLA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1500 g de cebolla
- 1000 ml de caldo de carne
- 40 g de aceite de oliva
- 20 g de queso parmesano rallado
- 20 g de queso gruyere rallado
- 10 g de harina
- 5 g de azúcar
- 100 ml de vino blanco
- 10 ml de coñac
- 8 lonchas de pan
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Pela y corta las cebollas en gajos. Dóralas en una olla con el aceite a fuego bajo, removiendo con frecuencia, hasta que queden casi caramelizadas, pero sin quemarse.
- Salpimienta, añade la harina y mezcla bien. Vierte el vino blanco, sube el fuego y déjalo reducir un poco.
- Incorpora el caldo, sube nuevamente el fuego y deje hervir 10 minutos. Posteriormente añade el coñac y el azúcar, además de 2 cucharadas de una mezcla de los 2 quesos. Remueve durante 2 minutos y retira del fuego.
- Enciende el horno. Distribuye la



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 48.3 g	Grasas 12.4 g
Kcal 391	Proteínas 12.1 g

cebolla y el caldo en cuencos individuales aptos para horno. Coloca en cada uno un par de rebanaditas de pan previamente tostadas y espolvorea con el resto del queso.

- Cocina durante 10 minutos a 180° hasta que el queso empiece a derretirse.