

SOPA DE CEBOLLA

Receta de: @Foodtropia

INTRODUCCIÓN

Esta sopa me recuerda a casa, mi madre siempre la cocina en estos días tan fríos de invierno en los que apetece comer algo "calentito".

Si quieres hacer la sopa de cebolla perfecta, el ingrediente principal será la paciencia, pues la clave está en caramelizar bien la cebolla.

Si no has probado de hacerla te lo recomiendo, esta versión es rápida y fácil, y te solucionará más de una cena.

TIEMPO

Total --- 30 min

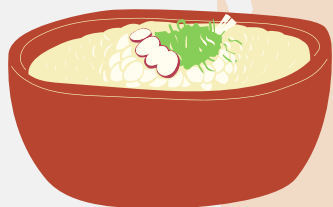
DIFICULTAD:

Fácil

CANTIDAD:

4 Raciones





SOPA DE CEBOLLA

Receta de: @Foodtropia

INGREDIENTES

Cebollas --- 5 uni.

Caldo de pollo --- 800 ml (1L si

os gusta muy suelta, la miga de pan absorbe caldo)

Aceite de oliva virgen extra

Una pizca de sal

Rebanada de pan integral con

queso parmesano rallado

(opcional)

Añadir un punto de sal, y cocinar a fuego lento hasta que la cebolla esté transparente (aprox.15 min).

Si ves que se seca, añadir un poco de agua y continuar cocinando.

Cocinar 5 minutos más a fuego medio pero vigilando que no se queme y añadir el caldo de pollo.

Dejar que hierva durante 5 minutos.

Si se quiere se puede tostar una rebanada de pan integral, y añadirle encima queso rallado.

ELABORACIÓN

En una olla pochar a fuego lento las cebollas cortadas en juliana con 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.

