



# sopa de cebolla

## ingredientes

- 1 kl de cebollas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 50 gr de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar
- 30 gr de harina
- 1,5 l de caldo de carne
- 100 ml cucharadas de Brandy
- ½ baguette
- 100 gr de queso gruyere
- Sal y pimienta

## manos a la obra

- Cortar la cebolla en aros muy finos. Derretir la mantequilla en el aceite y rehogar la cebolla, añadir el azúcar hasta que la cebolla adquiere un tono dorado.
- Añadir el harina, cocinar 2 minutos y añadir el Brandy, flambear y echar el caldo. Sazonar con pimienta y sal y cocer lentamente 30 min.
- Volcar la sopa en una fuente de barro y disponer encima unas tostadas de queso.
- Se puede espolvorear con un poco más de queso y gratinar, aunque no es necesario.
- Tostadas de queso. Cortar la baguette en rebanadas y tostar bajo el grill. Sacar, dar la vuelta a la tostada y cubrirla de queso.
- Volver a meter en el grill hasta que se funda el queso.

**RECETA PARA: 8 PERSONAS**

**LISTO EN: 1HR30**

**DIFICULTAD: BAJO**

**IDEAL PARA: ALMUERZO**