

[Ingredientes](#)[Proceso](#)[Juntos mejoramos](#)[Seamos chef-amigos](#)

Hoy cocinamos: Sopa de cebolla

Instrucciones básicas de la receta

El nivel de esta receta es: **FÁCIL**

Está creada para dar de comer a 4 personas aproximadamente: 👤 👤 👤 👤

Ingredientes

¿Estas preparada para iniciar tu receta de Sopa de cebolla?

Marca todos los ingredientes para asegurarte de que los tienes.

☐ 1 Kg. de cebollas☐ 2 l. de caldo de carne☐ 100 gr. de mantequilla☐ 1 cucharada de harina☐ 100 gr. de queso emmental suizo o gruyère rallado☐ Pan tostado en rebanadas☐ Tomillo☐ 1 hoja de laurel☐ Pimienta

Proceso:

1. Pela y corta las cebollas en rodajas finas.



2. Rehogarlas con la mantequilla, sal y pimienta a fuego lento hasta que estén transparentes sin dorarse.



3. Añadir la harina sin dejar de remover.



4. Ponerlo en una cazuela con el caldo, el tomillo y el laurel.



5. Dejar cocer a fuego lento durante unos 15 minutos.



6. Poner las rebanadas de pan encima, espolvorear el queso y gratinar al horno.



7. Es momento de disfrutar de tu **SOPA DE CEBOLLA**



Comparte con nosotros tu experiencia cocinando

Formulario de opiniones

Tu nombre de chef:

Cuéntanos:

Elige una imagen o video para compartir:

Ningún archivo seleccionado

☐ Acepto el acuerdo de licencia.

Estamos contigo

Para más recetas, visita nuestra página web o síguenos en redes sociales.

Mi GitHub: [Andrea Dieguez](#)

©pop_outlaw 2024. Algunos de los derechos reservados, sin embargo, la sopa es de uso mundial.