



Natural Food

**Nutrición deliciosa para una vida
más saludable.**

Recetas

Sopa de Cebolla

La sopa de cebolla es una deliciosa y reconfortante sopa de origen francés, preparada con cebollas caramelizadas, caldo de res o pollo y a menudo se sirve con una capa de queso fundido sobre una rebanada de pan tostado. Es conocida por su sabor dulce y reconfortante, así como por su característica cobertura de queso derretido. Es un plato clásico que combina sabores ricos y reconfortantes, perfecto para calentar el alma en días fríos o lluviosos.



Ver Receta

Sopa de Cebolla 4 Personas

Ingredientes:

- 1 Kg. de cebollas.
- 2l. de caldo de carne.
- 100 gr. 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:

- Pelar y partir las cebollas en rodajas finas.
- Rehogarlas con la mantequilla, sal y pimienta a fuego lento hasta que estén transparentes sin dorarse.
- Añadir la harina sin dejar de remover.
- Ponerlo en una cazuela con el caldo, el tomillo y el laurel.
- Dejar cocer a fuego lento durante unos 15 minutos.
- Poner las rebanadas de pan encima, espolvorear el queso y gratinar al horno.

Natural Food

Nutrición deliciosa para una vida más saludable.

Explora

[Página principal](#)

[Restaurante](#)

[Recetas](#)

[Alérgenos](#)

[Sobre nosotros](#)

Visítanos

[C/ Calle](#)

[34 Las Palmas 35032](#)

Negocio

nuevonegocio@natural.food.com

[663 85 23 59](tel:663852359)

Síguenos

[LinkedIn](#)

[GitHub](#)

Legal

[Términos](#)

[Privacidad](#)