**Diseñar un documento válido en XML que permita estructurar la información de las recetas de cocina de un restaurante y aplicarlo a la siguiente receta de cocina. Hay que hacerlo de modo que un sistema informático pueda realizar búsquedas por ingredientes, cantidad de comensales o nombre de la receta**

Sopa de cebolla (4 personas)

Ingredientes:

* 1 Kg. de cebollas.
* 2 l. de caldo de carne.
* 100 gr. mantequilla.
* 1 cucharada de harina.
* 100 gr. de queso emmental suizo o gruyére 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.