



Receta de Sopa de Cebolla Gratinada

Ingredientes para 4 personas

- 4 cebollas grandes
- 1 litro de caldo de pollo
- 8 rebanadas de pan viejo
- 200 g. de queso rallado
- 2 c. soperas de harina
- 1 c. soperas de azúcar
- ½ vaso de vino de vinagre
- 1 huevo entero o nata (para ligar la sopa)
- AOVE, sal, pimienta

Procedimiento

1. En una cazuela, echa un buen chorro de aceite y pochá las cebollas cortadas en rodajas a fuego medio-bajo hasta que adquieran un color dorado, no más. Este paso se hace sin prisas.
2. Incorpora las dos cucharadas de harina a modo de "roux". Que se cocine la harina, vamos.
3. Echa el caldo poco a poco (puede ser agua con Bovril)
4. En este punto se añaden el azúcar y el vinagre. Sazona al gusto.
5. Tapa y deja cocer unos minutos
6. Se divide en cuatro porciones en platos de sopa o cuencos.
7. Frota las tostadas con un ajo crudo
8. En este punto si se desea gratinar se colocan dos rebanadas de pan sobre la sopa y sobre estas, el aparejo de queso rallado mezclado con un huevo batido o nata. Se pasa bajo el grill. Es mejor que sirvas la sopa en cuencos resistentes al calor.
9. Si no tienes grill, se dispone el aparejo en el fondo del plato y se echa la sopa por encima batiendo suavemente para mezclar y liar la sopa, se sirven las tostadas aparte.

Et voilà, bon appétit!