



SOPA DE CEBOLLA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

INGREDIENTES

- 4 cucharadas de margarina La Villita
- 1 cucharadita de sal
- 2 cebollas moradas grandes, en rebanadas delgadas
- 2 cebollas amarillas grandes, en rebanadas delgadas
- 6 tazas de caldo de pollo
- 2 tazas de caldo de res
- ½ taza de vino tinto
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 2 ramitas de perejil fresco
- 1 ramita de tomillo fresco
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto
- 4 rebanadas gruesas de baguette
- 8 rebanadas de queso gouda La Villita
- ½ taza de queso manchego La Villita, rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Este es un plato perfecto para una tarde fría: para empezar, derrite la margarina en una olla grande a fuego medio. Agrega la sal y las cebollas. Cocina durante 35 minutos, revolviendo constantemente, hasta que las cebollas se hayan caramelizado y formado una especie de almíbar.

Agrega el caldo de pollo, el caldo de carne, el vino tinto y la salsa inglesa. Haz un atado con el perejil, el tomillo y la hoja de laurel y agrégalo al caldo. Cocina a fuego medio durante 20 minutos, no olvides moverlo ocasionalmente. Retira las hierbas de la olla, baja el fuego y agrega el vinagre. Salpimienta, tapa la olla y deja hervir mientras preparas el pan.

Precalienta el horno. Tuesta el pan, aproximadamente 3 minutos por cada lado.

Coloca 4 platos resistentes al calor sobre una charola para hornear y llénalos a dos terceras partes de su capacidad. Coloca una rebanada de pan tostado, 2 rebanadas de queso gouda y un poco de queso manchego rallado. Hornea la sopa hasta que el queso se haya gratinado y tomado un tono café. Sirve de inmediato.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita