



SOPA DE CEBOLLA Y MANCHEGO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 50 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 6 cebollas grandes
- Margarina sin sal La Villita
- Aceite de oliva extra virgen
- 1 diente de ajo
- 2 litros de caldo de carne
- 12 rebanadas de pan del tipo baguette
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal y pimienta negra al gusto
- Queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, sorprende a toda tu familia con una exquisita receta francesa, ¡la amarán!

Pelamos y cortamos en juliana las cebollas. Reservamos. Elegimos una cazuela grande, calentamos el aceite en el fondo de la cazuela. Añadimos la margarina, que es la verdadera base de esta sopa francesa.

Cuando se haya derretido y mezclado con el aceite de oliva introducimos las cebollas y el ajo muy picadito. Añadimos un poco de sal y pimienta negra. El efecto salado nos ayudará a que las cebollas suden.

Removemos con una cuchara de madera hasta que la cebolla quede transparente a fuego muy suave tardaremos unos 20-25 minutos. Si no hemos usado cebollas dulces en este momento podemos agregar una cucharada de azúcar, sin tener que caramelizar.

Espolvoreamos la harina en la cazuela y removemos con cuidado para mezclarla bien. El efecto de la harina con la cebolla y la margarina, nos ayudará a ligar y espesar la sopa.

Introducimos el caldo, de carne, salpimentamos si es necesario y llevamos a ebullición. Dejamos 15-20 minutos a fuego muy suave. La sopa tiene harina y si incrementamos la temperatura se irá al fondo de la cazuela.

Cortamos en rebanadas finas el pan y tostamos ligeramente. Untamos con un trozo de ajo y colocamos en la superficie de la cazuela o en cuencos individuales con la sopa y las tostadas por encima.

Espolvoreamos con el queso manchego previamente rallado. Metemos al horno precalentado a 200°. Gratinamos a 220° durante 5-6 minutos y servimos inmediatamente bien caliente.