

# SOPA DE CEBOLLA

---



65 min



FÁCIL

## Ingredientes

- 4 cebollas blancas
- 250 ml vino blanco
- 1L agua
- 50 g de mantequilla
- 15ml de aceite de girasol
- 10 g de harina de trigo
- 100 g de queso emmental
- 1 pan baguette
- sal
- pimienta negra molida

## Preparación

Cortamos todas las cebollas y calentamos una olla con el aceite en el que derretimos 30 gr de mantequilla. Agregamos las cebollas y salpimentamos, Cocemos durante 20 min a fuego lento.

Agregamos la harina y removemos. Tras 2 min añadimos el vino blanco y el agua, revolvemos y cocemos a fuego bajo durante 30 min.

Cortamos el pan en rodajas, les untamos mantequilla por ambos lados y las colocamos en el horno a 180°C por unos 10 minutos. Las volteamos y dejamos otros 10 minutos para que se doren de los dos lados.

Colocamos cada porción en un cuenco para horno, acomodamos el pan tostado y espolvoreamos el queso rallado sobre el pan y la sopa. Ponemos en el horno caliente a 220°C y esperamos entre 3 y 5 minutos.

¡Listo! A comer.