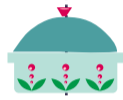


Receta Sopa de cebolla

Ingredientes



6 cebollas grandes y dulces
30 ml de aceite de oliva extra virgen
(2 cucharadas)
60 g de mantequilla
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 recién molida
(al gusto)
20 ml de brandy o coñac
100 g de queso rallado suave (tipo
Gruyère)



Paso a paso

1. En esta sopa debemos emplear cebollas dulces, las encontraremos en el mercado o cualquier supermercado. Podéis emplear otro tipo de cebolla pero el sabor no será igual de suave y meloso. Pelamos y cortamos en juliana (a lo largo y en finísimas rodajas) las cebollas dulces. Reservamos en un cuenco.
2. Elegimos una cazuela grande, calentamos el aceite en el fondo de la cazuela. Añadimos la mantequilla, que es la verdadera base de esta sopa francesa.
3. Cuando se haya derretido y mezclado con el aceite de oliva introducimos las cebollas y el ajo muy picadito. Añadimos también un poco de sal y pimienta negra. El efecto salado nos ayudará a que las cebollas suden y que se ablanden antes. Removemos con una cuchara de madera de manera envolvente hasta que la cebolla quede transparente o translúcida, no debe coger color.
4. Este proceso es lento porque queremos tener la cebolla blandita sin que se queme. Con fuego muy suave tardaremos unos 20-25 minutos.
5. Tapar o no la cazuela durante la cocción aunque si la tapáis el agua que va soltando el sofrito quedará en la cazuela y evitará que la cebolla tome color tostado.
6. Si no hemos usado cebollas dulces en este momento podemos agregar una cucharada de azúcar. Aunque debemos tener cuidado de que no caramelize muy rápido para que la cebolla no quede con color.
7. Espolvoreamos la harina en la cazuela y removemos con cuidado para mezclarla bien. El efecto de la harina con la cebolla y sobre todo la mantequilla se llama Roux, nos ayudará a ligar y espesar la sopa.
8. Añadimos el brandy y dejamos 1-2 minutos que se evapore.
9. Introducimos el caldo, de carne o de lo que más nos guste, por ejemplo pollo, pescado o verduras (así le daréis vuestro toque a la sopa). Salpimentamos si es necesario y llevamos a ebullición. Dejamos 15-20 minutos a fuego muy suave.
10. La sopa tiene harina y si incrementamos la temperatura se irá al fondo de la cazuela. Se pegará pudiendo llegar a fastidiarnos la receta.
11. 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 suave que más nos guste (yo he utilizado gruyère).
12. Metemos al horno precalentado a 200°. Gratinamos a 220° durante 5-6 minutos y servimos inmediatamente bien caliente.