

Sopa de Cebollar

Ingredientes

½ taza de mantequilla
4 cebollas grandes, en
pluma

1 diente de ajo, picado
fino

2 hojas de Laurel
Seleccionado Gourmet

1 cdta de Tomillo en Hojas
Gourmet

Pimienta Negra Molida
Gourmet a gusto

Sal a gusto

1 taza de vino tinto
3 cdas de harina

2 litros de agua hirviendo

2 potes de Caldo
Concentrado de Carne
Gourmet

Preparación

Calentar la mantequilla en una olla, agregar las cebollas, ajo, Laurel Seleccionado Gourmet, Tomillo en Hojas Gourmet, Pimienta Negra Molida Gourmet y sal. Cocinar a fuego medio, hasta que la cebolla esté caramelizada (25 minutos aprox).

Agregar el vino tinto y cocinar a fuego medio, hasta que el vino se haya evaporado. Sacar las hojas de laurel e incorporar la harina, revolver por un par de minutos o hasta que la harina haya formado una pasta junto a la cebolla.

Disolver el Caldo Concentrado de Carne Gourmet en el agua hirviendo y luego agregar de a poco a la mezcla de cebolla, sin dejar de revolver. Una vez que el caldo se haya integrado, cocinar la sopa por 10 minutos.

Cortar la baguette de forma diagonal en trozos de 2cm de grosor. Poner un trozo de queso gruyere sobre cada pedazo de baguette y poner en el horno fuerte, hasta que el queso se haya derretido. Servir la sopa caliente. Poner sobre cada porción de sopa un pedazo de baguette con queso gruyere derretido.

