

Sopa de Cebolla a la Francesa



Ingredientes

1 kg. de cebollas medianas.
1.5 L. de consomé de vegetales o de pollo.
2 cucharadas de mantequilla o aceite de oliva.
500 gr. de mozzarella rallada.
250 gr. de queso parmesano rallado.
1 pan francés de tamaño mediano.
Sal y pimienta al gusto.
1 ramita de tomillo (opcional).

Preparación

Paso 1: Cortar la cebolla en rodajas y separar los aros.
Paso 2: Dejar reposar la cebolla por unos quince min en agua caliente. Puede preparar el consomé mientras espera.
Paso 3: Calentar la mantequilla o el aceite y verter la cebolla previamente colada (sin el agua). Dorar ligeramente por unos 10 min.
Paso 4: Añadir el consomé y dejar cocinar por unos 20 min.

Paso 5: Apagar el fuego y dejar reposar por unos 10 min. Precaentar el horno a 180 °C para gratinar la sopa.

Paso 6: Servir la sopa en platos resistentes al horno. Cortar en rebanadas el pan francés y colocarlas en cada plato, sobre la sopa.

Paso 7: Esparcir sobre el pan la mozzarella rallada de manera abundante, hasta cubrir totalmente el pan.

Paso 8: Sobre la mozzarella espolvorear generosamente el queso parmesano hasta cubrir la mozzarella.

Paso 9 Llevar al horno por 15 min o hasta que el queso se derrita.
Servir caliente.