



PORCIONES

3



TIEMPO

45 min

DIFICULTAD

* * * * *

SOPA DE CEBOLLA

INGREDIENTES

- 4 cebollas fileteadas.
- 150 gr de mantequilla **Chipilo®**
- 1600ml de caldo de pollo o verdura
- 200 ml de vino blanco
- 6 hojas de laurel
- 2 ramitas de tomillo
- Sal y pimienta al gusto.
- 3 cucharadas de harina
- 4 rebanadas de pan baguette tostada.
- 4 rebanadas de queso manchego **Chipilo®**

PREPARACIÓN

- 1 Caramelizar la cebolla a fuego bajo por 30 minutos con mantequilla, incorporar el laurel, tomillo y el vino blanco, evaporar el alcohol 2 minutos y agregar la harina mezclando perfectamente.
- 2 Mientras se van mezclando los ingredientes ir incorporado al caldo poco a poco para no generar grumos, salpimentar.
- 3 Servir en plato hondo y poner una rebanada de pan cubierta por una rebanada de queso manchego, gratinar y servir.



•DESD E 1935•

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO