



SOPA DE CEBOLLA FRANCESA AL VINO TINTO

Ingredientes (para 3-4 personas):

- ☐ 1 baguette
- ☐ 2 cebollas dulces grandes
- ☐ 1 diente de ajo (opcional)
- ☐ 15 g harina ligeramente tostada
- ☐ 100 g queso gruyère
- ☐ 50 g mantequilla
- ☐ 65 ml vino tinto
- ☐ 30 ml coñac
- ☐ 500 ml caldo de carne
- ☐ 500 ml caldo de pollo
- ☐ Sal, pimienta negra, nuez moscada

Elaboración:

1. Pelar la cebolla y cortar en juliana bien fina (= en tiras).
2. Sazonar y pochar a fuego bajo en una cazuela amplia con la mantequilla.
3. Tras 15 minutos la cebolla debe estar blanda pero transparente.
4. Subir el fuego a medio/alto y dorar la cebolla unos 15 minutos más hasta que presente un bonito color tostado.
5. Incorporar la harina previamente tostada y mezclar bien para que no se queme.
6. Agregar el vino y el coñac y dejar evaporar completamente a fuego alto.
7. Añadir el caldo de pollo y el de carne y dejar cocer destapado a fuego medio/bajo



8. Poner a punto de sal, pimienta negra recién molida y nuez moscada.
9. Verter en una sopera o en boles individuales.
10. Espolvorear con queso gruyere rallado (al gusto).
11. Colocar encima unas rebanadas de pan tostado y terminar con más queso rallado.
12. Gratinar en el horno precalentado unos minutos o hasta que el queso se funda y el pan comience a dorarse.
13. Servir a continuación y prepararse para disfrutar de una reconfortante sopa muy enriquecida. ¡Bon appétit!