



Sopa de cebolla gratinada con Cabello de Angel

Sopa de cebolla gratinada

Ingredientes

- 1 paquete de Cabello de ángel Doria de 250 Gr.
- 6 Cebollas cabezonas.
- 200 Gramos de Harina.
- 70 Gramos de Mantequilla.
- 3 o 4 Cucharadas de Aceite vegetal.
- 1 Cubo de Caldo de res.
- 1 Pan francés.
- 200 Gramos de Queso rallado
- Sal al gusto.

Preparación

1. Primero, tomamos las cebollas y las cortamos en julianas o plumas. Para evitar llorar mientras cortamos cebolla, te aconsejamos sumergirlas previamente en agua.
2. Aparte, en una olla grande a fuego medio con 1 litro de agua, agregamos el cubo concentrado de res , mezclamos, disolvemos y dejamos hervir.
3. Por su parte, en una sartén a fuego alto, vertemos aceite vegetal y 50 gramos de mantequilla. Una vez mezclamos y derretidos los ingredientes, añadimos la cebolla y la dejamos cocinar por 20 minutos.
4. Revolvemos ocasionalmente hasta que la cebolla se vea transparente y libere todos sus azúcares.
5. Luego agregamos la harina y mezclamos muy bien hasta que desaparezcan los grumos. Una vez lista la cebolla, la agregamos en el caldo y dejamos cocinar por unos 15 minutos más.
6. Pasado este tiempo, adicionamos el cabello de ángel Doria y lo dejamos al fuego de 4 a 6 minutos más.
7. Mientras tanto, tomamos el pan francés, lo cortamos en rebanadas no muy delgadas y las tostamos en el horno precalentado a 180°C, hasta que tomen un color dorado.
8. Cuando la sopa esté un poco espesa, no en exceso, la servimos en platos hondos, acomodamos 2 o 3 rebanadas de pan encima y cubrimos con el queso rallado.
9. Llevamos al horno la preparación y la

dejamos hasta que el queso se vea dorado.

10. Una vez lista, dejarla reposar un par de minutos y tomarla a buena temperatura. Éste clásico de la gastronomía francesa, se puede disfrutar aún más con nuestras pastas Doria. ¡A comer!