

Sopa de Cebolla



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 45 minutos.

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 12 rodajas de pan finas.
- 1/2 kg de cebolla.
- 1 litro de caldo de pollo.
- Sal.
- Azafran.
- 1/8 litro de aceite

ELABORACIÓN:

Se calienta el aceite, se frie el pan y se parte, se frie la cebolla cortada en aros, a fuego lento para que se suelte. A continuación en cazuelas individuales de barro se pone una capa de pan, otra de cebolla, y así sucesivamente hasta terminar los ingredientes, se cubre con el caldo sazonado con la sal y el azafrán. Seguidamente se mete al horno fuerte durante 10 minutos y se sirve en las cazuelas.

DIFICULTAD: MEDIA