



Fácil



45 min



4

Sopa de cebolla



Raciones y nutrición

317 kcal / ración de las cuales:

● HIDRATOS	18%	15 gr.	60 Kcal
● GRASAS	62%	22 gr.	198 Kcal
● PROTEÍNAS	20%	13 gr.	52 Kcal



Prepara esta receta

PREPARACIÓN

Pelar cebollas, cortar en rodajas finas y rehogarlas en 4 cucharadas de aceite, a fuego suave hasta que estén doradas, unos 30 minutos.

Añadir la pastilla de caldo y $\frac{3}{4}$ l de agua sobre las cebollas. Sazonar con un poco de sal, llevarlo a ebullición y cocerlo unos 5 minutos.

Repartir las rebanaditas de pan en 4 boles, colocar una yema de huevo sobre cada una y cubrir con la sopa; espolvorear con queso rallado.

Servir enseguida o gratinar unos minutos en el horno.

CONSEJO CULINARIO

El queso puede ser un resto de manchego o gruyere rallado.

INGREDIENTES

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- sal
- 750 ml de agua
- 500 g de cebolla
- 100 g de queso rallado
- 4 yemas de huevos
- 1 pastilla de Caldo de Verduras MAGGI
- 4 rebanaditas de pan tostado