

Receta de Sopa De Cebolla Con Huevo Y Queso Gratinado

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como parece ser que la lluvia sigue acompañándonos, pues hoy os dejo otra receta calentita, esta vez una sopa de cebolla que se caracteriza por su sencillez y su extraordinario sabor, espero que os guste.

Ingredientes

- Cebolla mediana (una por persona)
- Tostadas de pan (dos por persona)
- Huevos (uno por persona)
- Caldo de verduras (un vaso por persona)
- Queso rallado
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, poner la cebolla laminada con un poquito de sal, y dejar a fuego medio hasta que esté pochadita
2. Poner a hervir el caldo de verduras y encender el horno en gratinar
3. En una cazuela de barro, poner la cebolla bien escurrida en el centro formando un círculo, y poner dentro el huevo cascado
4. Encima colocar las rebanadas de pan tostado y cubrirlo todo con el caldo de verduras muy caliente
5. Espolvorear con queso rallado a vuestro gusto y meter al horno a gratinar sobre ocho o diez minutos
6. Sacar del horno, remover con una cuchara para que se mezclen los Ingredientes: y termine de cuajar el huevo
7. Servir de inmediato para que no se enfríe y.....buen provecho!!!