

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

INGREDIENTES

- 600 g cebolla fileteada emincer
- 9 dientes de ajo
- 90 g de mantequilla
- 1800 mL de caldo carne o pollo
- Bouquet garni (hoja de puerro, 2 de laurel y tallos de perejil)
- 150 ml de vino blanco seco
- 20 gramos de tocino ahumado

Para servir:

- Queso gruyere
- 120ml brandy/oporto/cognac
- 120ml nata líquida cocina
- 3 yemas

Material:

- Olla grande
- Tapa de la olla
- Thermomix o licuadora
- 6 recipientes de servir resistentes al calor
- Bowl mediano
- Varillas



ELABORACIÓN

1. EMise en place 10 min
2. Limpieza y cebolla en emincer (fileteada) 25 min
3. Pochar ajo y cebolla +mantequilla 20 minutos
4. Hervir con vino a sec 15 minutos
5. Ebullición con el caldo 30 minutos
6. Licuadora (todo menos tocino) 15 min
7. rellenar bowls y rayar gruyere encima. Colocar hojaldre encima
8. Gratinar hojaldre en grill 15 minutos

