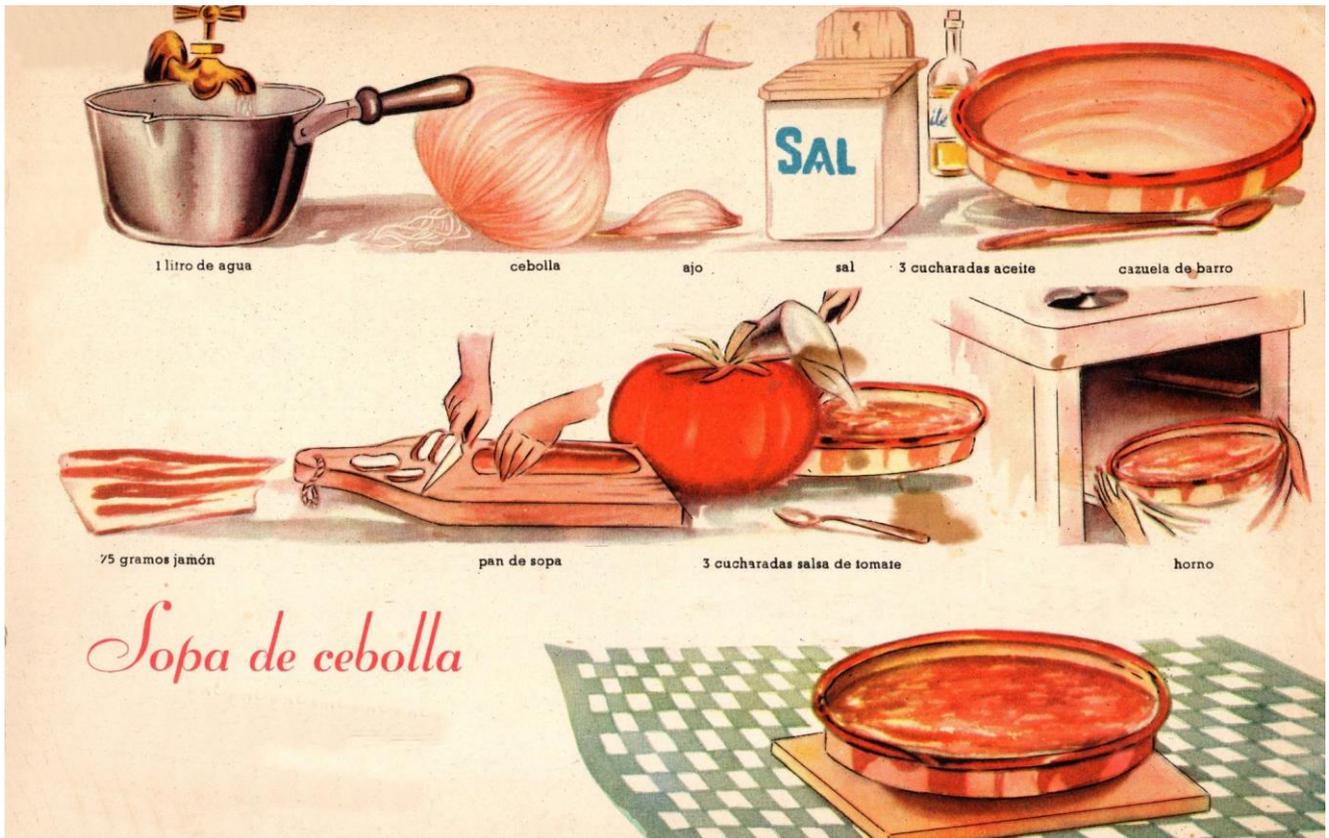




<https://www.mepillasquisando.com>



## SOPA DE CEBOLLA

### RECETA

CAZO. · AGUA. · CEBOLLA.—Pondremos en un cazo 1 litro de agua, media cucharadita de sal, media cebolla y un ajo picados y dejaremos cocer alrededor de media hora.

CAZUELA DE BARRO. · ACEITE.—En una cazuela de barro puesta al fuego con 3 cucharadas de aceite freiremos 75 gramos de jamón picado. Luego agregaremos media libra de pan de sopa cortado en ruedas, 3 cucharadas de salsa de tomate, así como el agua y cebolla que antes hemos cocido. Lo dejaremos cocer todo hasta que el pan se deshaga.

HORNO.— Después meteremos la cazuela al horno, donde la tendremos hasta que a la sopa se le forme una capa doradita.

PRESENTACION.— La serviremos en caliente.

NOTA.—Si se quiere, en el momento de servirla, se le pueden escalfar unos huevos.



<https://www.mepillasquisando.com>