



<https://www.mepillasguisando.com>



SOPA DE CEBOLLA GRATINADA



RECETA PARA MICROONDAS

INGREDIENTES:

- 3 Cebollas grandes.
- 25 gr. de Margarina.
- 1 L. de Caldo vegetal.
- 16 Rebanadas de pan tostado.
- 100 gr. de Queso Emmental.

ELABORACIÓN:

Colocamos las cebollas encima del plato giratorio del microondas, y cocinamos 6 minutos a potencia máxima, pelamos las cebollas y las cortamos en rebanadas muy finas. Colocamos las cebollas en un recipiente junto con la margarina, encendemos el microondas a mitad de potencia y grill simultáneo durante 10 minutos. Agregamos el caldo y seguimos guisando 15 minutos con las mismas funciones. Repartimos el pan tostado entre las cazuelitas individuales, vertemos la sopa y espolvoreamos con abundantemente queso emmental. Gratinamos y servimos caliente.

<https://www.mepillasguisando.com>