

SOPA DE CEBOLLA A LA CREMA

INGREDIENTES:

6 cebollas
2 cubiletes de leche
1 cubilete de caldo
1 cucharada de harina
1 cucharadita de zumo de limón
1 cucharada de mantequilla
2 cucharadas de parmesano rallado
sal y pimienta
4 rebanadas de pan.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso, las cebollas cortada a trozos y la mantequilla ,programar 5 minutos a 100° velocidad 4 1/2. Añadir la leche ,la harina, el caldo la sal y la pimienta y el zumo de limón, programar 8 minutos a 90° velocidad 4 1/2.

Poner en cazuelitas individuales, una rebanada de pan a cada una, encima se pone la sopa caliente y espolvorea, con el queso y se pone a gratinar.