

**Libreta:** Sopas y Cremas  
**Creado:** 26/03/2018 21:28  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/sopa-de-cebolla-al-queso-de-cabrales.html>

---

## Sopa de cebolla al queso de Cabrales

### INGREDIENTES

2 cebollas  
125 g. de mantequilla  
1 litro de caldo de ave  
8 rebanadas tostadas  
de pan  
1 vasito de vino de Jerez  
1 copita de brandy  
100 g. de queso Gruyere  
150 g. de queso de Cabrales  
Pimienta molida  
Sal

### PREPARACIÓN

Se corta la cebolla en rodajas finas. En una sartén se derrite la mantequilla y se dora la cebolla, después se añade el vino y el brandy, dejando que hierva 2 minutos.

Se añade el litro de caldo, dejando cocer 4 minutos.

En una cazuela de barro se coloca las rebanadas de pan, el queso de Cabrales desmenuzado, la pimienta y algo de sal.

Se vierte el contenido de la sartén en la cazuela y acto seguido se añade el queso gruyere rayado.

Se mete al horno, en grill el tiempo necesario para que quede bien dorado