

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

---

## Sopa de cebolla con almejas

### INGREDIENTES

1,5 l. de caldo de verduras o pescado.  
3 cebollas.  
300 grs. de almejas.  
6 - 8 rebanadas de pan tostado.  
3 dientes de ajo.  
Perejil picado.  
Aceite de oliva.  
Sal

### PREPARACIÓN

Echa la cebolla, cortada en tiras finas, en una cazuela con aceite de oliva y póchala hasta que coja color dorado. Añade luego el caldo y deja reducir 15 minutos, a fuego no muy fuerte, con los panes tostados y untados con ajo. Prueba la sopa y ponla a punto de sal.

Abre las almejas salteándolas en una sartén con aceite y 2 dientes de ajo picados.

Sirve la sopa en una cazuela de barro y vierte encima las almejas abiertas espolvoreadas con perejil picado.