

SOPA DE CEBOLLA

INGREDIENTES:

400 g de cebolla cortada en juliana

15 g de aceite de oliva

4 huevos

Pan tostado cortado en sopas finas

Queso parmesano rallado

1 L. de agua

PREPARACIÓN:

Poner la cebolla con el aceite 5 minutos velocidad 1 Tep.100.

Añadir el agua y cocer 20 minutos vel1 tem.100

Repartir el pan en 4 cazuelillas de barro y añadirles la sopa por encima.

Poner un huevo en cada cazuelilla y espolvorear con el queso rallado.

Gratinar y servir.

Debe quedar el huevo con la clara cuajada y la yema blanda, y está riquísima