

RESTAURANTE BAKARTXO

SOPA DE CEBOLLA

- Quinientos grs. de cebolla blanca.
- Cincuenta grs. de margarina / mantequilla y un chorro de aceite de oliva.
- Un vaso de vino blanco seco.
- Una copa de brandy.
- Un litro de fondo de pollo y verduras, o en su defecto agua.
- Nuez moscada, sal y pimientas recién molidas.
- Doscientos grs. de queso gruyere o una mezcla de gruyere y parmesano.
- **Optativo:** una rebanada de pan frito por persona, colocada en el fondo del cuenco donde vamos a comer la sopa, antes de echar esta por encima.

Cortar las cebollas en rodajas muy finas y pocharla con margarina / mantequilla y aceite, a fuego muy lento para que no se quemen hasta que estén muy tiernas pero no deshechas. Una vez blanda, sazonar con sal, pimientas y un poco de nuez moscada, remover y añadir el vino blanco y el brandy, mezclar y subir el fuego, sin dejar de mover, dejar que se evapore casi por completo. Añadir entonces el fondo de pollo y verduras y cocer a fuego moderado durante el tiempo necesario para que las cebollas estén totalmente cocidas. Rectificar de sal y pimienta, poner la sopa en cuencos, echar por encima el queso y gratinar en el horno hasta que se dore.

Si queremos poner las rebanadas de pan en el fondo, freírlas en aceite, ponerlas encima de papel absorbente para que suelten el aceite y colocarlas en el fondo del cuenco, echar la sopa por encima, el queso y meter al horno a gratinar.