

SOPA DE CEBOLLA (sencilla)

- 1 cebolla o 2 dependiendo del tamaño...de las cebollas, no de los comensales.
- Aceite (o mantequilla para los ingleses)
- caldo hecho (o cubito al gusto de cada uno)
- queso para gratinar
- pan para tostar o bizcote tostado
- y si gusta el laurel, un poquito de laurel para darle sabor.

Se pone el aceite (ó, si se prefiere, mantequilla), el laurel y la cebolla a pochar. Cuando esté, se añade el caldo y se deja hervir a fuego lento durante 10 minutos aproximadamente. Añadir dos rebanadas de pan tostado y echar el queso por encima, y cuando se derrita se puede tomar calentita.

Lo ideal es meterla al horno para gratinar con el queso.