

Sopa de cebola francês  
Saborosa e reconfortante.



Sopa de cebola francês

Sopa francesa da cebola - Receita publicada em 07/12/2011.

Uma cozinha econômico clássico

Receita de sopa de cebola para 6 pessoas

1 kg de cebolas amarelas - 100 g de manteiga - 2 dentes de alho - 1 ramo de tomilho - 1 litro e meio de caldo de galinha - uma baguette - gruyère 250g.

Progressão

Descasque e pique as cebolas.

Descasque e esmague o alho.

Interligando os ramos de tomilho.

Medir o líquido.

Realização e cozinhar

Aqueça a manteiga suavemente até que a manteiga de avelã estado.

Frite a cebola em um ritmo moderado e cobertura.

Adicione o alho e tomilho e cobertura.

Reduza o fogo e cozinhe coberto em fogo baixo e dez minutos até que as cebolas tornar-se macio e translúcido.

Despeje o líquido selecionado e cozinhe dez minutos após o reinício da fervura.

Adicione sal e pimenta, mesmo que desencoraja sopas pimenta, muito criteriosos com sopa de cebola.

Enquanto isso detalhe baguette em fatias, secá-los no forno.

Quando a sopa está pronta (tentar fazer um pequeno corte para dar mais densidade).

Eu não recomendo qualquer forma de conexão com a farinha, o amido e outros amidos.

Retirar curso tomilho!

Preaqueça o forno a 180 ° C.

Despeje a sopa a dois centímetros da borda em um prato tureen ou refratário.

Colocar a superfície croutons para cobrir integralmente o pão sopa e cubra com queijo ralado.

Coloque taças ou tigela de sopa em um prato e leve ao forno.

Acompanhar o desenvolvimento do arco-gratinar e sirva quente.

Esta receita de sopa de cebola francês é muito clássico e muito especial.

De fato, os poucos elementos implementados nos obrigam a aplicar-nos a bem-sucedida.

A instalação também pode tentar-nos, acrescentando estoque industrial, comprimidos desidratados "sabores" bodied ... o nome dela é ruim.

Nem sempre é fácil, mas você vai ficar desapontado terrível!

Norman sopa de cebola.

Estufado cebolas cortadas até uma cor louro claro, cantor com uma colher de farinha e molhado com leite.

Cremer antes de servir com fatias de baguette do passado no forno.

Receita no: sopa de cebola cozinha Econômica

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/soupe-a-l-oignon-gratinee--5>

31 Dezembro de 2015

Mkmouse