



Sopa de cebolla

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES:  Comida fácil

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 30 mins

TIEMPO TOTAL: 40 mins

ACCESORIOS:   Corte fino

Ingredientes

Ingredientes 1

800g de cebollas
50ml de aceite
Sal
100ml de vino blanco
1L de caldo de verduras

Ingredientes acompañamientos

8 tostaditas de pan
150g de queso rallado

Preparación

Antes de empezar

Coloca el disco de corte fino en el Direct Prep. Selecciona la función Olla y después busca el programa comida fácil utilizando los botones más (+) o menos (-). Presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente. Pela y corta la cebolla para que quepa por el orificio del Direct Prep.

Paso 1

Gira el Direct Prep a la posición 1. Introduce los primeros dos INGREDIENTES 1 (aceite y sal) en el recipiente. Con el Direct Prep corta la cebolla dentro del recipiente. Al acabar, retira el Direct Prep. Coloca la tapa sobre el recipiente y presiona el botón START. Cuando hayan pasado 5 minutos añade el vino blanco. Y cuando falten 7 minutos, añade el caldo de verduras y deja acabar el programa.

Desarrollo acompañamientos

Al acabar el programa, sirve de inmediato la sopa de cebolla en los platos. Decora con unas rebanadas de pan y queso rallado por encima mientras está muy caliente.

Apto para:
Vegetarianos.