

SOPA DE CEBOLLA:



Ingredientes

- 65 g de cebolla
- 1 diente de ajo grande (5 g)
- 750 ml de agua
- 40 g de pan seco
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

1. Poner a hervir en un cazo el agua con sal y aceite.
2. Cuando empiece a hervir, añadir la cebolla y un diente de ajo entero haciéndole un corte central.
3. A los 20 minutos, añadir el pan y dejar hervir durante 10 minutos más.
4. Retirar el ajo y tritularlo todo con batidora o similar hasta obtener una textura fina.
5. Añadir la cantidad de espesante indicada y mezclar durante 2 minutos.
6. Servir.