Sopa Crispy con Juliana de Mar

Receta

Ingredientes

- *4 cucharadas de Sopa Juliana de Mar Trevijano*
- *3 cebollas tiernas*
- *1 cebolla morada*
- *3 dientes de ajo*
- *2 rebanadas de pan del día anterior*
- *80 g de queso parmesano*
- *3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra*
- *2 g de sal*
- *Pimienta recién molida a gusto*
- *1000 ml de agua*

Sopa Juliana de mar

Preparación

1 – Lo primero que haremos será lavar y cortar 2 cebollas en juliana. En una olla calentar 3 cucharadas de AOVE a fuego lento y añadir las cebollas y los ajos troceados. Cocinaremos un poco hasta que se doren bien. Mezclaremos con una cuchara de madera sin dejar que se quemen a fuego bajo, unos 20/25 hasta que estén un poco caramelizados. Agregar 4 cucharadas de SOPA JULIANA DE MAR TREVIJANO, el agua y la sal. Cuando empiece a hervir mantener a fuego medio/alto como indica el paquete unos 25 minutos.

2 – Mientras tanto, precalentar el horno a 180º C. Pelar la cebolla tierna, la cebolla morada y cortar en cuartos. Separar las capas manualmente y colocar en una bandeja apta para horno sobre papel de hornear. Cortar el pan o romperlo en trocitos e ir colocándolo sobre las capas de cebolla. Por último cubrirlas con queso rallado. Introducir al horno unos 15 minutos a 180 ºC o hasta que las cebollas y el pan estén dorados y reservar.

3 – Cuando ya tengamos la sopa lista, servir en un bol muy caliente junto a las cebollas gratinadas. Se puede añadir más queso y pimienta molida al gusto.

40’

Información nutricional	100g
Valor energético	830,26 kJ 197,32 kcal
Grasas (g)	6,94
de las cuales Saturadas (g)	1,86
Hidratos de carbono (g)	25,22
Fibra alimentaria (g)	3,01
Proteínas (g)	7,57
Sal (g)	0,78

También se puede acabar este plato con un poquito de queso expolvoreado y gratinado.