

Sopa de cebolla gratinada

Esta receta clásica de [sopa de cebolla gratinada](#) sigue las técnicas tradicionales originales de [Le Cordon Bleu](#), combinando simplicidad y sabor con un acabado gratinado irresistible. Es un plato reconfortante, ideal para las estaciones más frías o cualquier ocasión especial.

En el proceso de preparación, dominarás varias técnicas esenciales de cocina francesa, entre ellas:

Suer: Cocinar suavemente los ingredientes para extraer su sabor.

Émincer: Cortar en rodajas finas para una cocción uniforme.

Singer: Espolvorear con harina y cocinar brevemente para espesar la sopa.

Déglacer: Desglasar el fondo de la sartén para aprovechar todos los sabores adheridos.

Mouiller: Añadir líquido para integrar los ingredientes.

Gratiner: Dorar bajo calor intenso para lograr una cobertura crujiente y dorada.

Ingredientes para la base de la sopa de cebolla gratinada



1 kg de cebollas, cortadas en rodajas finas (émincer)
150 g de mantequilla sin sal
60 g de harina
250 ml de vino blanco seco
1.5 l de agua
1 manojo de hierbas aromáticas (bouquet garni)
50 g de extracto de carne tipo Bovril (glacé de viande).
Opcional para color y sabor
Sal y pimienta blanca al gusto

Guarnición

$\frac{1}{2}$ unidad de baguette francesa, cortada en rodajas

100 g de queso Gruyère, rallado
100 g de mantequilla clarificada

Acabado (Opcional)

120 mL de crema espesa
30 mL de vino de Oporto
100 g de queso Gruyère, rallado

Elaboración de la base

Precalienta el horno a 205°C.

Pela las cebollas, elimina las raíces y córtalas en rodajas finas (émincer).

Derrite la mantequilla en una cacerola grande a fuego medio. Cocina las cebollas hasta que estén suaves y ligeramente doradas.

Añade la harina y cocina brevemente (singer) hasta que tome un poco de color (1 a 2 minutos).

Desglasa con vino blanco y permite que el líquido se reduzca a la mitad antes de añadir agua.

Incorpora las hierbas aromáticas, sazona al gusto, reduce el fuego y cocina a fuego lento durante 45 minutos.

Opcional: Agrega Bovril para intensificar el color.

Garniture (Guarnición)

Corta la baguette en rebanadas y tuesta ligeramente en el horno. Pincela cada rebanada con mantequilla clarificada y espolvorea con queso. Lleva al horno hasta que el queso se derrita sin tomar color. Reserva.

Acabado (Opcional)

Retira el manojo de hierbas aromáticas de la sopa y descártalo.

Opcional: Mezcla el vino de Oporto con la crema. Añade un poco de sopa caliente a la crema para temperar y, fuera del fuego, revuelve la crema en la sopa caliente.

Montaje y servicio

Sirve la sopa en tazones resistentes al calor. Cubre completamente con los croûtons y espolvorea más queso encima.

Coloca los tazones en una bandeja y gratina bajo una salamandra o broiler hasta que el queso esté dorado (gratiner). Sirve de inmediato.

Bon appétit!