

## Sopa de cebolla en Thermomix



Hoy os traigo una **Sopa de cebolla en Thermomix**, y es que con este frío me apetecía muchísimo **Sopa de cebolla**, una de mis favoritas, pero esta vez quería probar a cocinarla en Thermomix, y como me ha gustado mucho el resultado comparto cómo hacerla con vosotros. Si no tenéis Thermomix, no hay problema, podéis hacerla exactamente igual en una cazuela.

Además no he hecho la tradicional **Sopa de cebolla francesa**, exquisita por cierto, si no que la he hecho mucho más ligera, utilizando aceite de oliva virgen extra y un queso de cabra curado con romero que le ha dado un toque a romero delicioso.

Os dejo con la **receta de la Sopa de cebolla hecha en Thermomix explicada paso a paso**, para que os animéis a hacerla vosotros también, veréis que rica está.

## Sopa de cebolla en Thermomix

### Ingredientes (4 personas)]



- 4 cebollas
- 80 ml de aceite de oliva virgen extra, picual
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 30 ml de brandy
- Rebanadas de pan del día anterior
- Queso de cabra al romero
- Agua

## Cómo hacer Sopa de cebolla en Thermomix

Pelamos las cebollas, las cortamos en trozos grandes y las ponemos en la Thermomix.



Las picamos, 6 segundos en velocidad 4.

Añadimos el aceite de oliva virgen extra, cerramos y programamos 18 minutos, 100° C y velocidad cuchara.



Incorporamos el brandy, la sal y la pimienta negra.



Añadimos el agua, he puesto 3 vasos grandes, unos 800 ml.



Programamos otros 18 minutos, temperatura Varoma y velocidad cuchara. Así queda.



Repartimos en los cuencos



Cortamos unas rebanadas de pan



Y un poco de queso, es un queso de cabra artesano que se hace en Jaén, en Noalejo y que cuenta con el distintivo Degusta Jaén Calidad, riquísimo.



Ponemos el pan, encima el queso, normalmente se ralla, pero nosotros hemos puesto unas láminas finas y con la corteza natural de romero



Gratinamos unos minutos hasta que el queso se funda



Y ya sólo queda meter la cuchara



Mezclar y disfrutar de esta deliciosa y reconfortante **Sopa de cebolla**.

