



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	207 Kcal
Proteínas:	6.3 g
Grasa Total:	11.1 g
Colesterol:	17,1 mg
H. de Carbono:	18.4 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	299 mg

SOPA DE CEBOLLA IDEAL

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 3 Cebollas mediadas cortadas en plumas
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- ½ Taza de vino tinto
- 3 Tazas de agua caliente
- 1 Sobre de salsa de carne MAGGI®
- ½ Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- Sal y Pimienta a gusto
- Perejil o Cilantro cortado finamente

Preparación

1.- Calienta el aceite en una olla mediana, agrega la cebolla con el ajo y saltea a fuego medio-alto revolviendo de vez en cuando hasta dorarla levemente. Vierte de una vez el vino tinto y espera a que hierva y se evapore a la mitad. De inmediato condimenta con sal y pimienta a gusto, enseguida vierte el agua caliente y deja cocinar semi-tapado a fuego medio durante 10 minutos revolviendo de vez en cuando.

2.- Mientras, disuelve la salsa de carne MAGGI® en 1 ½ taza de agua fría y agrega a la preparación, así también como la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®, remueve para integrar bien los ingredientes y espera a que hierva revolviendo constantemente, cocina nuevamente durante 8 a 10 minutos mas.

3.- Una vez lista y la cebolla esté bien blanda, verifica la condimentación y refuerza si es necesario. Retira del fuego y al momento de servir, decora con perejil o cilantro cortado finamente.

Nota

Para agregar sabores a tu preparación, puedes añadir ½ cucharadita de azúcar para la acidez. Por otro lado puedes aromatizar con finas hierbas de tu gusto, en este caso te



aconsejamos que uses estragón.

