

SOPA DE CEBOLLA CON TOMATE GRATINADA



Tiempo de preparación: 60 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 500 gr
- Cebollas rojas 4
- Orégano fresco
- Pan 4 rebanadas
- Parmesano reggiano 200 gr
- Queso fontina 100 gr

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Cortar las cebollas finamente y cocerlas junto con **laTomate Finamente Troceado Pomi**, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta hasta obtener una consistencia suave y cremosa.

Tomar ahora 4 tulipas para horno y llenarlas, en este orden, con una rebanada de pan crujiente, queso fontina en taquitos, las cebollas caramelizadas con tomate y un poco de parmesano reggiano espolvoreado.

Hornear a 180°C durante 20 min y servir.