

Sopa de Cebolla

Lista de la Compra:

- 4 Cebollas. Coste 0,32 €
- 6 Dientes de ajo. Coste 0,12 €
- 2 Carcasas de pollo. Coste 0,30 €
- Sal. Coste Paquete de Sal 0,40 €
- Pimienta negra en grano. Coste bote 0,70 €
- Una hoja de laurel. Coste bolsa 12 0,70 €
- Agua
- Soja. Bote Kikoman 150 ml. 3,95 €

Coste Aproximado para 4 personas 1 €

Elaboración.

Lo primero que prepararemos será una **Sopa de Pollo**. Para ello ponemos un poquito de **aceite de oliva** en una cazuela, esperamos a que esté caliente y echamos dos ajos machacados (en este punto es interesante echar muy poquita aceite ya que el **pollo** es muy graso).

Cuando el **aceite** haya cogido sabor echamos las dos **carcasas de pollo salpimentadas**.

Esperamos hasta que se pongan doraditas para añadir agua hasta que se cubran.

Ponemos el fuego al máximo y justo antes de que rompan a hervir lo ponemos al mínimo.

Por otra parte cortamos **la cebolla en Juliana**. Los ajos los cortamos muy finitos, cuanto más mejor. El ideal para esta receta es una cebolla y un ajo por persona.

Echamos un chorrito de aceite en otra cazuela con la cebolla y los ajos y con el fuego muy suave los dejamos un buen rato hasta que se pochen completamente.

Yo he dejado la sopa de pollo una hora y media, con este tiempo conseguimos una **sopa llena de sabor**. En este punto colamos la sopa sobre la cazuela donde tenemos la cebolla y la dejamos otros diez minutos para que se mezclen los sabores.

Desgrasar una sopa

En nuestro caso, como apunté más arriba, nos quedó la sopa un poquito grasa en exceso. Si os pasa esto podéis desgrasar, esto es tan sencillo como poner el cazo en la superficie de la sopa e introducirlo muy poco a poco para que el exceso de aceite baje.

Por último y completamente opcional vertemos un poquito de salsa de soja. Lo vi en el cocinero fiel y la verdad es que le da un puntito muy interesante.

Espero que os guste!!!