



INGREDIENTES

- 400 g de cebolla
- 500 ml de caldo de ternera
- 1 cucharada de pimentón tradicional
- 15 granos de pimienta
- 1 hoja de laurel
- 5 hebras de azafrán
- 1 cucharadita de sal
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de tomillo

COCCIÓN

- 75 min
- 95
- Cocción al vacío
- Nivel del horno 3



SOPA DE CEBOLLA DIRECTA DE LA BOLSA

4 comensales. Nivel de dificultad 1

- 1 Pela las cebollas y córtalas en rodajas de 2mm de grosor. Mezcla todos los ingredientes y séllalos al vacío en una bolsa de vacío.
- 2 Coloca la bolsa(s) de vacío en el nivel 3 y utiliza el programa "Vapor solo o cocción al vacío (sous vide)" a 95 °C durante 75 minutos.

Presentación

Sírvela en tazones calientes y corónala con un trozo de pan tostado con un poco de queso rallado. Un queso Comté francés queda perfecto.