



6 Porciones

Prep. 10 Cocción 30 Min.

---

### INGREDIENTES

---

¼ taza aceite de oliva o mantequilla  
3 cebollas medianas troceadas  
2 cdas. harina de trigo  
2 tazas papas troceadas  
1 cda. salsa inglesa  
1 cda. salsa negra  
4 tazas caldo de res  
2 tazas crema ligera  
¼ taza vino jerez  
panes rebanados  
queso parmesano rallado

---

### PROCEDIMIENTO

---

En una cacerola mediana echa el aceite de oliva o mantequilla y calienta, echa las cebollas y cocina a temperatura mediana hasta que queden doraditas.

Añade la harina de trigo, salsas y cocina por varios minutos. Añade el caldo, vino y cocina por 15 a 20 minutos.

Sirve con trocito de pan y queso parmesano rallado.

Orejita: La puedes poner al horno en "broil" y hornear hasta que el queso quede gratinado.