



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.