



SOPA DE CEBOLLA

Es cierto, podemos preparar una sopa de cebolla prácticamente con lo que tenemos a mano en casa, pero mejor será si seleccionamos bien algunos de sus ingredientes clave como el pan y el queso. Por lo mismo, una buena opción es usar una baguette de la panadería Eric Kayser de calle Augusto Leguía Norte y ser fieles a la receta original y utilizar queso gruyere (www.lafromagerie.cl). Además, un buen fondo de pollo o carne. Y según nos cuenta el Master Sommelier Héctor Vergara -socio de La Brasserie de Frank & Héctor-, el vino que acompañe a esta preparación "debe ser uno por naturaleza vivaz, seco y crujiente". Por lo mismo, el elegido por "El Master", como todos le dicen, es un Sauvignon Blanc 2016 de Ventolera (tiendas El Mundo del Vino), "que es un vino largo, complejo y placentero; pleno de vigencia".