

TAPA TORRIJA DE SOPA DE CEBOLLA



GRADO DE DIFICULTAD: Media

RACIONES: 4

INGREDIENTES:

- 4 rebanadas de pan.
- 3 cebollas.
- 100g de mantequilla.
- 100ml de palo cortado (vino).
- Medio litro de agua.
- 200g de champiñones portobello.
- 100g de cebolla confitada.
- 50g de queso para gratinar.
- 10g de trufa.
- 100ml de nata.
- 300g de shiitake.
- 200ml de caldo de cocido.

ELABORACIÓN:

Para la sopa de cebolla, rehogamos las cebollas en mantequilla y añadimos el palo cortado.

Cuando haya reducido añadimos el caldo de cocido y dejamos hervir hasta que haya reducido a la mitad.

Ponemos al punto de sal, colamos y reservamos.

Pochamos la cebolla y añadimos el shiitake partido y reservamos.

Salteamos el portobello y añadimos la nata y el caldo de cocido.

Dejamos hervir durante 15 minutos.

Trituramos, colamos y lo metemos en un sifón con dos cargas de gas.

MONTAJE:

Tostamos la rebanada de pan, añadimos la sopa de cebolla y ponemos encima el queso, los shiitakes y la trufa y metemos al horno. Alrededor ponemos la espuma de portobello.