

# Bloody soup

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crepe de zanahoria

**Sal:** 1 cdita.

**Pimienta molida:** A gusto

**Manteca derretida:** 1 cda.

**Sal gruesa:** 1 cdita.

**Huevo:** 1 Unidad

**Jugo de zanahoria:** 2 Tazas

**Harina de trigo:** 1 Taza

### Espuma

**Sal:** 1 cdita.

**Apio:** 10 Tallos

**Gelatina sin sabor:** 3 Hoja

**Agua:** 1 Taza

**Azucar impalpable:** 3 cdas.

### Sopa

**Jugo de tomate:** 1 L

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vodka:** 1/2 Tazas

**Pimienta Negra:** 2 cdita.

**Salsa Tabasco:** 1 cdita.

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 5 cdas.

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Salsa Inglesa:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

### Crepe de zanahoria

- Machaque la sal gruesa.

- Coloque en un recipiente el *jugo* de *zanahoria* y agregue mientras mezcla la *harina* previamente tamizada, una vez que obtenga una consistencia semi espesa añada la *manteca* derretida junto con la sal y el *huevo*, termine de incorporar los ingredientes.
- En una sartén caliente con una pizca de *manteca* vierta una pequeña porción de la mezcla formando una *crepe*, sazone con una pizca de la sal gruesa machacada y pimienta, cocine de ambos lados y retire con la ayuda de una espátula
- Proceda de la misma forma con el resto de la preparación.
- Corte las crepes en tiras de 4cm de ancho y luego corte trozos de 5cm aproximadamente al bias.
- Coloque sobre una placa una *plancha* siliconada y sobre esta los rombos de *crepe*, encima acomode otra *plancha* siliconada y cocine en horno a 200°C durante 20 minutos.

## Espuma

- Hidrate las hojas de *gelatina*.
- Coloque los tallos de *apio* en una juguera y extraiga el *jugo* (aproximadamente 1 taza).
- Agregue el azúcar impalpable y sal, mezcle.
- Una vez hidratada la *gelatina* termine de disolverla en agua caliente.
- Una vez disuelta añada al *jugo* de *apio* y mezcle hasta incorporar.
- Vierta la preparación dentro de un sifón y reserve en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

## Sopa

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una olla caliente con 1 cucharada de aceite de oliva saltee la *cebolla* unos segundos, luego agregue el *jugo* de tomates junto con la salsa inglesa y tabasco, pimienta, sal, vodka y el *jugo* de *limón*, mezcle y deje cocinar durante 5 minutos y retire.

## Armado

- Sirva en un plato hondo una porción de la *sopa*, y encima la espuma.

## Presentación

- Decore con las crepes crujientes de *zanahoria*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bloody-soup>