elGourmet

Panes y sopas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan de parmesano

Harina: 4 1/2 Tazas
Queso Parmesano: 1 Taza
Sal fina: 1 cda.
Agua: 1 1/2 Taza
Levadura: 1 cda.

Pan de pesto

Harina: 4 1/2 Tazas
Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.
Agua: 1 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Piñones: 1 cda.
Salvado de trigo: 3 cdas.
Hojas de Albahaca: 1 Taza
Levadura: 1 cda.

Sopa de cebolla

Cebollas: 6 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Laurel: 2 Hojas
Caldo de carne: 1/2 L
Mantequilla: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Sopa de tomate

Cebollas: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Albahaca: 1 Rama
Caldo: 1 Taza
Pure de tomate: 2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta: 100 g

Preparación de la Receta

Pan de pesto

- Prepare el pesto, en el vaso de la licuadora coloque las hojas de *albahaca*, los piñones, queso rallado y aceite de oliva, licue y reserve.
- En un bowl coloque la *harina* junto con el salvado de trigo y la *levadura* previamente disuelta en el agua, mezcle con las manos y por ultimo agregue tres cucharadas de pesto, siga mezclando y luego amase.
- Deje reposar en un lugar calido durante 1 hora.

Sopa de tomate

- Corte la *panceta* en cubitos.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- En una olla caliente con aceite de oliva dore la *panceta*, luego incorpore la *cebolla*, una vez translucida añada el *ajo* junto con el puré de *tomate* y el caldo, perfume con la rama de *albahaca* y sazone con sal y pimienta, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo, cocine durante 2 horas
- Pasado el tiempo de cocción cuele.

Pan de parmesano

- En un bowl coloque la *harina*, incorpore la *levadura* previamente disuelta en el agua, comience a unir los ingredientes con las manos y luego amase, sazone con sal y agregue el queso parmesano, siga amasando hasta obtener una masa homogénea, forme un bollo y deje reposar 1 hora.

Sopa de cebolla

- Pele y corte las cebollas en pluma.
- En una olla caliente con aceite de oliva y *mantequilla* cocine la *cebolla* a fuego lento, una vez caramelizada incorpore las hojas de *laurel*, sal, pimienta y el caldo de carne, mezcle y deje cocinar.

Armado

- Para el armado del pan de pesto

- Una vez que la masa levo, córtela en porciones.
- Tome una porción y estírela con la parte baja de la mano dándole golpecitos, luego doble un tercio de la masa sobre si misma y siga trabajándola dando golpes con la parte baja de la

palma de la mano, proceda del mismo modo hasta terminar de enrollar la masa, por ultimo presione con los dedos la parte del cierre de la masa para que se pegue
- En una placa previamente enmantecada acomode el pan con el cierre hacia abajo, realice con un cuchillo unos cortes superficiales de forma diagonal y deje reposar en un lugar calido durante 40 minutos
- Una vez que el pan reposo píntelo con *huevo* batido y espolvoree con *harina*
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 30 minutos
- Terminada la cocción corte el pan en cuadraditos y dórelos en una sartén caliente con *mantequilla*.

- Para el armado del pan de parmesano

- Divida la masa en dos porciones iguales, tome una porción y bolle sobre la mesada, luego acomode sobre una placa previamente enmantecada y realice cortes superficiales, deje reposar durante 40 minutos, proceda del mismo modo con el resto de masa
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 30 minutos
- Terminada la cocción retire del horno, con la ayuda de un cuchillo quite una tapa de los panes, luego retire la miga, espolvoree las tapas con queso parmesano y tueste nuevamente en el horno tanto los panes sin miga como las tapas.

Presentación

- Sirva dentro de los panes de parmesano la *sopa* de cebollas y tape con las tapas.
- Sirva en platos hondos la *sopa* de *tomate* y decore con los crutones de pan de pesto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panes-y-sopas