

Ribollita

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cábolo negro: 200 g

Sal: A gusto

Porotos pallares: 400 g

Caldo de verduras: 2 L

Tomates: 4 Unidades

Hakusay: 4 Hojas

Aceite De Oliva: 30 cc

Papas: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Hueso de prosciutto: 1 Unidad

Apio: 4 Ramas

Laurel: 1 Hoja

Zanahoria: 1 Unidad

Guarnición

Baguette: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Terminación

Cebolla: 1 Unidad

Albahaca: 5 Hojas

Romero: 2 Ramas

Mejorana: 1 Rama

Aceite De Oliva: 50 cc

Varios

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Hidrate los porotos durante 4 horas.

- En una *cacerola* con abundante agua salada hirviendo cocine los porotos con el *laurel* hasta que estén tiernos.
- Cuele y reserve el agua de cocción.
- Corte el *apio*, la *cebolla* y las zanahorias en cubos.
- Pele los tomates, corte por la mitad, elimine las semillas y pique groseramente.
- Pele y corte las papas en cubos regulares
- Corte el cábolo y el *hakusay* en fina juliana.
- En una cazuela de barro caliente con aceite de oliva dore el *hueso del jamón*.
- Incorpore el *apio*, la *zanahoria*, la *cebolla* y deje sudar.
- Agregue los tomates, la sal y continúe la cocción.
- Añada los cubos de papas y dore.
- Adicione los porotos cocidos y colados.
- Vierta el caldo, el agua de cocción de los porotos y cocine a fuego bajo durante 1/2 hora.
- Incorpore la juliana de cábolo y *hakusay* y termine la cocción durante 1/2 hora más.

Terminación

- En una *cacerola* con aceite de oliva dore las hierbas.
- Descarte el *hueso del jamón*.
- Retire 3/4 partes de la ribollita y pase por un procesador manual.
- Corte una *cebolla* en finas láminas con la ayuda de una mandolina.
- Reincorpore la ribollita a la cazuela.
- Cubra con las láminas de *cebolla* y el aceite con hierbas.
- Finalmente caliente en el horno.

Guarnición

- Corte el pan en rebanadas y tueste en una sartén caliente con aceite de oliva.

Presentación

- En la base de un plato hondo sirva las tostadas.
- Cubra con la ribollita.
- Espolvoree con parmesano rallado.
- Si no consigue *hueso* de prosciutto, puede reemplazarlo por la parte final de cualquier *jamón* crudo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ribollita>