Sopa crema de zucchinis y echalottes + Colita de cuadril breseada + Polvo de hongos secos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Colita de cuadril breseada

Colita De Cuadril: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Crocante de jamón crudo: A gusto
Mirepoix (zanahoria, cebolla, apio en cubos): 400 g
Panceta ahumada en fetas: 300 g
Vino Tinto: 1/2 L
Agua: 1 Taza

Polvo de hongos secos

Hongos secos: 200 g
Pan Tostado: 2 Rodajas

Sopa crema de zucchinis y echalottes

Manteca: 20 g
Echalottes asados: 5 Unidades
Leche: 2 Tazas
Sal y pimienta blanca: A gusto
Nuez Moscada: A gusto
Agua: 1 Taza
Zucchinis: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Sopa crema de zucchinis y echalottes

- Corte los zucchinis en medias rodajas bien finas.
- En una *cacerola* caliente funda la *manteca*, luego incorpore los zucchinis sazone con sal y cocine a fuego mínimo.

Polvo de hongos secos

- Fría los **hongos** secos.
- Procese las rodajas de pan tostado junto con los *hongos* secos hasta obtener un polvo.

Colita de cudril breseada

- Limpie la colita de **cuadril** y córtela en postas de aproximadamente 5cm de ancho.
- Envuelva las postas de colita en *fetas* de *panceta*, luego en una sartén caliente con aceite de oliva séllelas de todos sus lados.

Armado

- Una vez que los zucchinis comiencen a ablandarse incorpore la leche y el agua, sazone con pimienta, sal y nuez moscada, cocine unos minutos más y agregue los echalottes, luego procese con un mixer.
- Coloque en un placa la *mirepoix* previamente salteada en aceite de oliva, sobre esta disponga las postas de colita, bañe con vino tinto y agua, tape la placa con papel aluminio y cocine en horno precalentado a 100°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos.
- Terminada la cocción corte las postas al bies.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de **sopa crema**, encima acomode una posta de colita y espolvoree con el polvo de *hongos*.
- Decore con crocantes de *jamón* y líneas de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-crema-de-zucchinis-y-echalottes-colita-de-cuadril-breseada-polvo-de-hongos-secos