Sopa de berros con ricotta portobellos rellenos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ralladura de limón: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Chili: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Berro: 250 g
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Maíz: 2 cdas.
Puerro: 1 Unidad
Hongos portobellos: 300 g
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Papa: 1 Unidad
Orégano: 1 cda.
Vino Blanco: 1 Taza
Pan de molde: 1 Unidad
Ricota: 300 grs.

Preparación de la Receta

- Arme un bouquet garnie, envuelva las hojas de *laurel* dentro de tres hojas las hojas de *puerro* y ate con un hilo.
- Pele la *cebolla* y la *zanahoria* y corte ambas en trozos.
- Pele la *papa* y córtela en cubitos.
- Corte el resto del *puerro* al medio y luego píquelo finamente.
- Pique el *chili*.
- Quite el pie de los portobellos y píquelos, coloque en un bowl y agregue la *ricota*, perfume con ralladura de *limón*, espolvoree con queso parmesano rallado y mezcle, sazone con sal, pimienta y *orégano* y agregue el *chili*, mezcle bien.
- Corte en finas laminas una parte de los portobellos, el resto resérvelos enteros para rellenarlos.
- Corte el pan en rodajas, frótelas con el diente de *ajo* y humedezca con aceite de oliva, luego tueste en el horno.

Armado

- Prepare un caldo, en una olla caliente con dos cucharadas de aceite de oliva cocine a fuego máximo la *cebolla* junto con la *zanahoria* y el bouquet garnie, cocine unos minutos y desglace con vino, una vez que se evapore el alcohol cubra con agua, cocine durante aproximadamente 20 minutos.
- En otra olla caliente con aceite de maíz cocine la *papa* junto con el *puerro*, sazone con sal y cocine a fuego medio, luego incorpore el caldo anteriormente realizado y previamente colado, cocine durante 10 minutos y agregue el *berro* fuera del fuego, mezcle y luego licue la preparación hasta obtener una **sopa** lisa.
- Rellene los portobellos con la mezcla de *ricota*, acomódelos sobre una placa con aceite de oliva y cocínelos en horno precalentado durante aproximadamente 5 a 10 minutos
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las láminas de portobellos, luego desglace una pizca de vino blanco y perfume con ralladura de *limón*, cocine unos minutos mas y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de la *sopa* de *berro*, en el centro acomode unas laminas de portobellos salteados y decore con cucharaditas de *ricota*, hilos de aceite de oliva y ralladura de *limón*.
- Acompañe con los portobellos rellenos de *ricota* y las tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-berros-con-ricotta-portobellos-rellenos