

Sopa de dos texturas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Consomé de crustáceos: 300 cc

Crema de leche: 100 cc

Hinojo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Ostras: 4 Unidades

Eneldo: 20 grs.

Preparación de la Receta

- Pele las papas, cocine al vapor y reduzca a puré.
- Cocine el *hinojo* al vapor y procese hasta obtener un puré.
- Pase el puré de papas y de *hinojo* a través de un *tamiz* de malla fina.
- En una *cacerola* caliente a fuego suave el puré de papas e *hinojo*.
- Agregue la *crema* y cocine durante 5 minutos.
- Condimente con sal y pimienta.
- Abra las ostras y separe de las valvas.
- Pique el *eneldo*.
- Caliente el consomé de crustáceos

Presentación

- En el fondo de un copón vierta el puré de papas e *hinojo*.
- Espolvoree con *eneldo* picado y acomode encima una ostra.
- Cubra con el consomé de crustáceos caliente.