

Sopa de hongos con espuma de cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aros de cebolla

Polvo de hornear: 5 grs.

Harina: 100 grs.

Cebolla: 100 g

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Agua gasificada: 200 cc

Espuma de cebolla

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 400 cc

Ajo: 50 g

Hoja de gelatina: 1 Unidad

Cebolla: 50 g

Sopa

Crema de leche: 1 L

Manteca: 50 g

Vino Blanco: 300 L

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 100 g

Jamón serrano: 200 g

Caldo De Pollo: 400 cc

Champignones: 300 g

Hongos Portobello: 200 grs.

Ajo: 20 g

Preparación de la Receta

Sopa

- Pique finamente la **cebolla**, el *ajo* y el *jamón* serrano.
- Corte los champiñones en láminas y los **hongos** portobello en cubos pequeños.
- En una *cacerola* caliente con *manteca* rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Incorpore los *hongos*, los champiñones y deje cocinar durante 3 minutos.
- Agregue el *jamón* y saltee unos minutos.
- Vierta el vino y deje reducir el alcohol.
- Bañe con el caldo y deje cocinar durante 20 minutos.
- Salpimiente, añada la *crema* y deje tomar temperatura.

Espuma de cebolla

- Pique el *ajo* y la *cebolla*.
- Hidrate la *gelatina* en agua.
- En una sartén con *manteca* rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Pase al vaso de la licuadora con la *crema*, la *gelatina*, sal, pimienta y nuez moscada.
- Procese hasta obtener una *crema* lisa.
- Pase a través de colador, vierta dentro de un sifón de cocina y lleve al freezer durante 1/2 hora como mínimo.

Aros de cebolla

- En un bowl mezcle el agua con la *harina* y el polvo de hornear hasta obtener una pasta chirle.
- Pele la *cebolla*, corte en aros, pase por *harina* y luego por la pasta.
- Fría en abundante aceite caliente y luego escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el costado de un plato hondo sirva un poco de espuma de *cebolla*, de lado acomode los aros de *cebolla* y sirva la **sopa** por un borde sin cubrir la espuma.
- Decore con hojas de *albahaca* frita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-hongos-con-espuma-de-cebolla>