

# Sopa de membrillo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lima:** 1 Unidad

**MEMBRILLO:** ½ k

**Albahaca:** 4 Hojas

**Lemon grass - vara:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Pimienta Negra en grano:** 1 cdita.

**Caldo de verduras:** 1 L

**Jengibre:** 15 g

## Compota de hinojos

**Vino Blanco:** 50 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceitunas negras:** 50 g

**Hinojos:** 2 Unidades

**Curry:** A gusto

**Semillas De Coriandro:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Semillas de hinojo:** A gusto

## Guarnición

**Sal:** A gusto

**Cilantro:** 10 Hojas

**Jalapeño:** 1 Unidad

**Vieiras:** 20 Unidades

**Aceite De Maíz:** 150 cc

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Varios

**Pimienta negra recién molida:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Pele los membrillos, corte en cuartos, elimine las semillas y luego corte en cubos regulares.
- Pele el *jengibre* y corte en láminas finas.

- Corte el lemon grass en rodajas de ½ cm.
- Ralle la cáscara de la lima.
- En una *cacerola* cocine los membrillos con el caldo durante 30 minutos aproximadamente.
- Agregue las hojas de *albahaca*, los granos de pimienta, el *jengibre*, el lemon grass, la cáscara de lima y sal.
- Continúe la cocción durante 10 minutos más.
- Procese y pase por un colador chino si lo desea.

## Guarnición

- Descarte el coral de las vieiras.
- Abra el jalapeño al medio y elimine las semillas.
- Procese el *ajo* con el jalapeño, el *cilantro* y el aceite de maíz.
- Lleve las vieiras a un bowl con la mezcla anterior y deje *marinar* en la heladera durante 30 minutos.
- En una sartén caliente saltee las vieiras.
- Agregue sal y el aceite de oliva.

## Compota de hinojos

- Corte los hinojos en fina juliana.
- Tueste las semillas de *hinojo* y coriandro en una sartén caliente.
- En un mortero machaque las semillas hasta reducirlas a polvo.
- Descaroce las aceitunas y corte en láminas
- En una sartén con aceite de oliva saltee los hinojos a fuego bajo.
- Condimente con sal, pimienta, *curry* y las semillas reducidas a polvo.
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue las aceitunas.

## Presentación

- Sirva la **sopa** en un plato hondo, en el centro los hinojos y encima las vieiras.
- Espolvoree el borde del plato con pimienta recién molida.
  
- Esta *sopa* puede servirse fría o caliente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-membrillo>