Torta de papa con sopa crema de cebolla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sopa crema de cebolla

Manteca: 30 a 40 g
Nuez Moscada: A gusto
Cebollin picado: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Kummel: 1/2 cdita.
Leche: 1 Taza
Harina: 3 cdas.
Agua: 1 y 1/2 L
Vino Blanco: 1 Vaso
Queso rallado: 3 cdas.
Huevo: 1 Unidad
Crema de leche: 1/2 Taza
Queso mantecoso: 150 g
Cebolla: 300 g

Torta de papa

Manteca: 30 a 40 g
Cebolla: 1 Unidad
Papas: 1 k
Lomito ahumado: 200 g
Queso Fontina: 200 g
Queso rallado: Cantidad necesaria
Manteca derretida: Cantidad necesaria
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Cebollin picado: 1 cdita.
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Torta de papa

- Cocine las papas en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas, luego retire su piel y redúzcalas a puré.

- Pique la **cebolla** y dórela con la *manteca*.
- Corte el lomito y el queso fontina en cubos pequeños.
- En un bowl combine el puré de papas, la *cebolla*, el lomito, el queso fontina, 2 cucharadas de queso rallado, el *cebollín*, sal, pimienta y nuez moscada.
- Rellene un molde para tarta de 28 cm de diámetro previamente enmantecado y espolvoreado con pan rallado.
- Empareje la superficie, espolvoree con pan rallado, rocíe con *manteca* derretida y termine con queso rallado.
- Cocine en el horno caliente durante 25 a 30 minutos aproximadamente.

Sopa crema de cebolla

- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte el queso mantecoso en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con la *manteca* dore la *cebolla* picada.
- Agregue la *harina* y cocine durante unos minutos revolviendo continuamente hasta eliminar los grumos.
- Vierta la leche poco a poco sin dejar de revolver.
- Añada el vino y mezcle bien.
- Integre el *Kümmel*, el *laurel*, el queso mantecoso y revuelva hasta que se funda.
- Incorpore el agua caliente poco a poco mezclando bien y deje cocinar durante 5 minutos a partir del hervor
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Momentos antes del servicio mezcle el *huevo*, el queso rallado, la **crema** de leche y bata hasta que se forme una **crema** homogénea.
- Añada un poco de la **sopa**, mezcle bien, vierta dentro de la **sopa** y termine de mezclar.

Presentación

- Sirva la sapa en un tazón y espolvoree con *cebollín* picado.
- Acompañe con la torta de **papa**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-papa-con-sopa-crema-de-cebolla