

# 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>