

# Vichyssoise y sopa de cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Pan de menaje

**Extracto De Malta:** 10 g

**Harina de centeno integral fina:** 100 g

**Masa madre:** 300 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Sal:** 25 g

**Harina:** 1 k

### Sopa de cebolla

**Queso gruyere rallado:** A gusto

**Vino Blanco:** 2 1/2 L

**Harina:** 30 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebollas:** 8 Unidades

**Baguette:** 1 Unidad

**Manteca fundida:** 30 grs.

### Vichyssoise

**Papas:** 3 Unidades

**Pan de centeno:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Agua:** 3 L

**Puerros:** 5 Unidades

## Preparación de la Receta

### Pan menaje

- Coloque la *harina* sobre la mesada y forme una corona, espolvoree alrededor con la sal y en el centro coloque el resto de los ingredientes, intégrelos y luego amase durante 25 minutos,

hasta obtener una textura lisa, luego deje reposar durante 1 hora en un lugar calido.

## Sopa de cebolla

- Pele las cebollas y córtelas en pluma.
- Colóquelas en una sartén junto con la *manteca* fundida y cocine en el horno hasta que estén tiernas y levemente doradas, sazone con sal y pimienta.
- Una vez que la **cebolla** esta dorada espolvoree con *harina* de *centeno* y mezcle, cocine unos minutos más y luego desglace con vino blanco, lleve nuevamente al horno y cocine durante 15 minutos mas.

## Vichyssoise

- Lave bien las plantas de *puerro* y luego córtelos.
- Pele y corte las papas en cubos.
- Pele la *cebolla* y corte en pluma.
- Coloque los puerros junto con la *cebolla* y las papas en una *cacerola*, cubra con agua y sazone con sal y pimienta, cocine en horno a 180°C durante 50 minutos aproximadamente. Por ultimo realice un puré, obteniendo así una **sopa** ni muy espesa ni muy liquida.

## Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa desgasifíquela llevando los bordes hacia el centro y aplastándola, luego forme un bollo. Coloque la masa en una canasta de mimbre con un repasador y deje reposar nuevamente durante 6 horas.
- Realice cortes superficiales en forma de cuadrado sobre la parte de arriba del pan, colóquelo en una pala y cocine en horno precalentado a 170°C durante 1 hora aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de cocción retire el pan del horno y deje reposar un día.
- Quite con mucho cuidado el casco del pan, luego con un cuchillo pequeño retire la miga del centro sin llegar a la base. Lleve el pan a horno precalentado hasta que la miga se seque.
- Corte la baguette en rodajas y coloque sobre cada una cucharada de queso gruyere.
- Corte el pan de *centeno* en dados y humedezca con aceite de oliva, tueste ambos panes en el horno.
- Coloque la *sopa* de *cebolla* dentro del pan menaje.

## Presentación

- Sirva en cazuelas el Vichyssoise y decore con los crutones de *centeno*.
- Decore la *sopa* de *cebolla* con las tostadas de baguette.

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