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