Zuppa di cipolle con capesante (Sopa de cebollas con vieiras)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 80 g
Vino Blanco: 50 cc
Miel: 1 cda.
Harina: 4 cdas.
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Laurel: 2 Hojas
Romero: 1 Rama
Cebolla Morada: 4 Unidades

Varios

Pimienta: A gusto
Perejil Crespo:
Aceite De Oliva:

Vegetales con vieiras

Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de mani: 20 cc
Vieiras: 16 Unidades
Perejil: 1 cda.
Brotes de soja: 50 grs.
Aceite De Oliva: 20 cc
Tomillo: 1 Rama
Pimiento colorado: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- En una placa para horno coloque la *harina*.
- Lleve al horno precalentado a 200° hasta tostar.
- Retire y pase por un *tamiz*.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- En una olla con *manteca*, rehogue la *cebolla*.
- Agregue el *laurel* y el *romero*.

- Deslace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada la *harina* tostada.
- Mezcle y agregue el caldo de verdura, la miel y cocine a fuego suave hasta espesar.

Vegetales con vieiras

- Retire las vieiras de la valva y limpie.
- Pele los ajos.
- En una sartén con aceite de *maní*, un diente de *ajo* y *tomillo*, saltee las vieiras, condimente con sal y pimienta
- Reserve.
- Corte el *pimiento* rojo, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los brotes de soja con el *pimiento* rojo y un diente de *ajo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el *perejil* picado y la preparación de vieiras, mezcle y reserve

Presentación

- En un plato hondo sirva la **sopa** de cebollas, encima los vegetales con cebollas.
- Decore con *perejil* crespo, termine con pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/zuppa-di-cipolle-con-capesante-sopa-de-cebollas-con-vieiras