

Sopa Parmentier

Por: Chef Diego Dato Del Restaurante Melvin By Martín Berasategui

Preparación 15 minutos

Ingredientes

- 150 g de puerro
 - 100 g de patatas
 - 300 g de agua
 - 50 g de nata
 - 1 cucharada de café rasa de sal
 - Pimienta molida
-
- 100 g de aceite de oliva virgen
 - 4 cucharadas soperas de mantequilla
 - 700 g de caldo de ave
 - El zumo de 1 limón

Para la sopa

Lavar los puerros y cortarlos en tiras finas, pocharlos con dos cucharadas soperas de mantequilla sin que cojan color. Poner a calentar el caldo de ave y añadir las papas peladas y cortadas a la mitad y luego en láminas. Cocerlas a fuego lento y cuando estén bien cocidas añadir los puerros y cocer cinco 5 min. más.

- 4lts de agua
- 1 kg de carcasas de ave
- 350 g gallina
- Media cebolla pequeña
- 10 g de chalota

- 30 de blanco de puerro
- 1 diente de ajo
- 1 bouquet garni
- 1 cucharada sopera de sal gorda
- 2 granos de pimienta negra
- 1 clavo
- 150 g de garbanzos

Para el caldo de ave

Pelar la cebolla y cortar en dos. Poner las dos mitades en la placa o plancha para caramelizarlas, esto dará color al caldo. Reunir todas las carnes en una marmita y verter el agua fría. Llevar a ebullición, desespumar. Introducir las verduras, las hierbas y las especias, desespumar. Dejar cocer durante 2 horas en una ebullición lenta, retirar la grasa que irá subiendo a la superficie. Colar y reservar. Este caldo sirve de base para numerosas salsas, sopas y caldos.





Acabado y Presentación

Triturar, añadir la nata, el aceite de oliva virgen y el resto de la mantequilla y emulsionar todo el conjunto. Poner a punto de sal.

Truco: Si no nos queremos complicar mucho en vez de caldo de ave se puede utilizar sólo agua y una pastilla de caldo concentrado, para hacerlo más rápido, pero un buen caldo hecho en casa siempre le da un tono más apetitoso, claro está.