

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Sopa de ceba gratinada

Ingredients: (per a 4 persones)

- 3 carcasses de pollastre
- 1 os de vedella
- 1 pastanaga
- ½ porro
- ½ branca d'àpid
- 2 ceba
- ½ dl d'oli d'oliva
- 4 ous
- 40 llesques fines de pa
- Formatge ratllat (Emmental i parmesà 50%)

Elaboració:

- Primer de tot, netegeu les carcasses i renteu-les a raig d'aixeta, talleu les verdures a daus grossos i conjuntament amb l'os de vedella, fiquen a bullir amb aigua freda, quan arrenqui el bull ho deixarem 2 hores aproximadament, després colem el brou. A part tallem una ceba i mitja a juliana (tires molt fines) i amb una mica d'oli, la coem a foc lent, les llesques de pa les torrem al forn. Per muntar el plat, agafeu una cassola de fang, poseu el brou rectificat de sal, amb una cullerada de ceba, l'ou al centre (sense clova i sense batre), al voltant les llesques de pa torrat i per sobre el formatge ratllat i ho poseu al forn durant 5 minuts a 180°.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell