

SOPA DE CEBA

Ingredients (per a 4 persones)

- dues ales de pollastre
- un porro, una ceba, una pastanga, un xic d'api
- dos litres d'aigua mineral
- 500 g de cebes de Figueres a la juliana fina
- 30 g de mantega
- 20 ml d'oli
- 10 g de farina
- 50 ml de porto
- 80 g de formatge emmental ratllat
- llesques de pa tallat primet, assecat al forn a 130° durant 15 minuts

Preparació (40 minuts per al caldet lleuger, bàsic per a la sopa, o, si en teniu de guardat al congelador, utilitzeu-lo)

1. Poseu les dues ales ben netes en una olla amb l'aigua mineral al foc. Quan arrenqui el bull escumeu-ho i tireu-hi el porro, la ceba, la pastanaga i l'api a talls grossos. Saleu-ho i deixeu-ho coure a foc mitjà i tapat durant 40 minuts. Coleu-ho i reserveu-ho.

Cocció de la sopa (30 minuts)

1. En una olla amb la mantega i l'oli, sofregiu lleugerament la ceba a la juliana, tot just que es comenci a daurar, uns 10 minuts, i salpebreu-la.

2. Tireu-hi la farina i sofregiu-la, 1/2 minut, tireu-hi el vi de porto i 1.500 ml del caldet lleuger bullent. Deixeu-ho coure tot junt a foc baix i tapat durant 20 minuts. Afineu el punt de sal i ja tindreu la sopa llesta.

Tres idees diferents per servir-la

1. Poseu a dins dels plats fondos tres llesques del pa sec, escaldeu-les amb la sopa ben bullent i repartiu-hi per sobre el formatge ratllat al gust.

2. Poseu a dins de bols un parell de llesques del pa sec, escaldeu-les amb la sopa bullent, tireu-hi un ou cru, repartiu-hi formatge ratllat i deixeu que faci una crosteta ben daurada amb el gratinador ben calent.

3. (amb degustació de tres formatges diferents: de vaca curat --emmental--, d'ovella fort i cremós --rocafort—o de cabra saborós --garrotxa--)

Col·loqueu al fons dels bols el rocafort esmicolat, tapeu-lo amb el pa sec, a sobre poseu-hi el garrotxa a llesques i tapeu-lo també amb el pa sec. Poseu-hi la sopa ben calenta i a sobre de tot l'emmental ratllat. Daureu la sopa amb el gratinador ben calent.

Gaudireu de la sopa i dels tres gustos diferents dels formatges que hi ha dins dels bols per pisos.