



/7/ SOPA DE CEBA AMB OU “POCHÉ” I XAMPINYONS

El caldo de ceba ecològica Aneto, elaborat amb ceba, porro, all, oli d'oliva verge i sal marina. Com tots els caldos Aneto, està elaborat amb ingredients frescos, naturals i cuïts en una olla a foc suau i perllongat, tal i com indica la recepta tradicional.

Recepta per a quatre racions

Ingredients

- 1 litre de caldo de ceba ecològica Aneto®
- 4 cebes mitjanes
- 1 gra d'all
- 1 branca de romaní
- Oli d'oliva
- 4 xampinyons
- 4 ous
- Sal
- Vinagre

Elaboració

En un cassó posem una mica d'oli d'oliva, el gra d'all i les quatre cebes tallades fines a la juliana, i ho deixem cuinar a foc lent durant 30-40 minuts.

Mentre es cou la ceba, farem els ous poché. Posarem un altre cassó amb aigua a bullir, amb una mica de sal i un rajolí de vinagre. Un cop comenci a bullir l'aigua, baixarem el foc, trencarem els ous i els tindrem a dintre durant uns 7-8 minuts. Després els retirarem de l'aigua i els reservarem.

Un cop tinguem la ceba cuïta, afegirem el caldo de ceba ecològica Aneto i ho deixarem bullir tot durant 10 minuts. Mentrestant tallarem els xampinyons a rodanxes i els saltejarem en una paella amb una mica d'oli oliva, sal i pebre.

Un cop ho tinguem tot llest, servirem la nostra sopa en un plat fons, col·locarem al centre l'ou poché i ho coronarem amb els xampinyons saltejats.

A l'hora de menjar, és aconsellable trencar l'ou i barrejar-lo amb la sopa.