



Porciones: 6

Tiempo: 1 h + tiempo final de hervido

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 450 g de Creminis Monteblanco picados finamente
- 1 cebolla morada rebanada finamente
- 4 dientes de ajo rebanados
- 680 g de Shiitakes Monteblanco, sin pies y rebanados finamente
- sal al gusto
- 5 tazas de caldo de vegetales
- 1 taza de vino tinto seco
- 2 cucharadas de miso rojo
- ½ cucharadita de clavo en polvo
- ½ cucharadita de jengibre en polvo
- pimienta negra recién molida, al gusto
- 6 rebanadas de pan de masa fermentada de 7 cm de grosor
- 170 g de queso gruyère en lajas delgadas

Sopa de creminis y shiitakes gratinada



INSTRUCCIONES

Coloca sobre fuego bajo una cacerola grande, que tenga tapa, con el aceite de oliva; cuando esté caliente, añade los creminis y saltéalos hasta que se abriguenten y todavía estén húmedos, durante 5 minutos aproximadamente. Retira del sartén 1/3 de taza de los creminis y resérvalos para servir la sopa.

Añade al sartén la cebolla y el ajo y saltea la preparación hasta que la cebolla se suavice. Incorpora los shiitakes y un poco de sal, sube la intensidad del fuego a media y saltea hasta que los creminis y shiitakes se suavicen, durante 5 minutos aproximadamente. Vierte el caldo de vegetales y el vino y, a partir de que hiervan, reduce la intensidad del fuego y deja que la preparación hierva durante 15 minutos.

Disuelve la pasta de miso rojo con un poco del líquido de la preparación de creminis y shiitakes y añádela a esta última. Agrega el clavo y el jengibre en polvo, así como pimienta negra al gusto. Tapa parcialmente el sartén y deja que la preparación hierva durante 30 minutos. Verifica la consistencia final de la sopa y añade, si fuera necesario, agua, sal y pimienta. Puedes servir la sopa de inmediato o resérvala para recalentarla después.

Para servir, enciende el gratinador del horno y transfiere la sopa a una soperera que resista el calor.

Tuesta las rebanadas de pan en el gratinador, distribuye encima de cada una los creminis que reservaste y cúbrelos con las lajas de queso gruyère. Coloca las rebanadas de pan en la sopa, flotando en ella, e introduce la soperera en el horno para que el gratinador derrita y dore el queso. Saca la soperera del horno, colócala en la mesa y sirve la sopa en tazones.

La sopa puede ser gratinada en porciones dividiéndola en tazones, colocando en cada uno 1 rebanada de pan con creminis y queso e introduciéndolos al gratinador.

Si no tienes gratinador de horno, tuesta las rebanadas de pan en un horno eléctrico y colócalas en cada tazón de sopa antes de servir.