

SOPA DE PASTINACAS



Revista
Dez. | Jan. 08

Fotos: Nuno Campos
Chef: Jens Rittmeyer

INGREDIENTES

1 litro de Alpro Soya • 300 ml de Fiuza Chardonnay • 1 litro de caldo de galinha • 200 ml de natas frescas Milram (30%) • 50 g de bacon em fatias muito finas • 1 embalagem de cebolinhas bebé biológicas • 1 pacote de manteiga Président “La Motte” (80 g) • 1 kg de pastinacas • Flor de sal Belamandil

PREPARAÇÃO

lave e corte em cubos grosseiros as pastinacas • Derreta a manteiga e salteie as pastinacas durante 2 minutos • Adicione o vinho, reduza até 50% e adicione o caldo de galinha • Reduza novamente 50% • Adicione a bebida de soja e as natas, e deixe ferver • Misture tudo, tempere com flor de sal e passe por um passador • Coloque as fatias de bacon num tabuleiro de ir ao forno antiaderente e deixe tostar durante 8 minutos no forno pré-aquecido a 160 °C • Lave as cebolinhas e coza-as durante pouco tempo com um pouco de manteiga e água mineral • Tempere com flor de sal • Deite a sopa em taças pré-aquecidas e adicione uma fatia de bacon e uma cebolinha para guarnecer