

Sopa de tomate a la albahaca con timbal de membrillo y queso



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

750 gr. de tomate rojo.
300 gr. de cebolla.
200 gr. de caldo de ave.

c.s. (cantidad suficiente) de carne de membrillo, de queso de cabra, sal, pimienta, azúcar y aceite virgen, en función del tamaño del timbal.

ELABORACIÓN:

1. Picamos la cebolla en brumoise y fondeamos.
(Brumoise: cortado muy pequeño)
2. Una vez que esté tierna la cebolla incorporamos el tomate (previamente lavado) troceado.
3. Dejamos que éste se haga un poco e incorporamos la albahaca deshojada.
4. Movemos e incorporamos el caldo de ave.
5. Dejamos cocer y trituramos.
6. Pasamos por un chino y pondremos a punto de sabor. (Chino: Colador de rejilla). En primer lugar, el azúcar, para contrarrestar la acidez del tomate. Y posteriormente, sal y pimienta, a gusto.

Timbal de queso y membrillo:

1. Cortamos el queso en rodajas finas y la carne de membrillo con la misma forma y grosor.
2. Intercalamos tres capas de queso con dos de membrillo, de forma que la capa superior sea de queso y nos permita gratinarlo al horno para darle mejor presencia.

PRESENTACIÓN:

Se dispondrá en un plato sopero el timbal de queso y membrillo, y serviremos la sopa en una sopera.

Autor: Leo Zurbano