Sopa de cebolla con pez mantequilla y almendras

Principal pescado

Raciones: 2 PAX

INGREDIENTES

BRUTO	NETO	
		Para la sopa de cebolla
	300 gr	Cebolla morada
	600 gr	Vino blanco
	600 gr	Leche de almendras
	c/s	Jengibre
	350 ml	Agua
		Para el PEZ MANTEQUILLA
	450 gr	Pez mantequilla
	50 gr	Almendras laminadas
	c7S	Tomillo fresco
	C/S	Albahaca

MATERIAL NECESARIO

- Bowl
- Cuchillo
- Paleta
- Horno
- Sartén
- Jarras para el servicio

ecosecha
productos de agricultura ecológica

ORO BAILÉN

Grupo tu pesca

SOPA DE CEBOLLA

1. Cortamos las cebollas en juliana,
2. Sofreímos la cebolla en una sartén con un poco de aceite, cuando esta dorada, añadimos el vino blanco y dejamos reducir, añadimos el jengibre y un poco de pimienta.
3. Cuando esto haya evaporado añadimos la leche de almendras con una parte de agua.
4. Cuando este llegue a ebullición, cocinamos por 4 min y dejamos que infusióne tapado con film durante 15 – 20 min.
5. Pasamos por la thermomix y rectificamos el punto de sal.
6. Pasamos por fino y reservamos en un baño maría

Pez mantequilla

1. Deslomamos el pez mantequilla
2. Retiramos la piel y reservamos.
3. Cortamos en laminas de 1 cm y reservamos
4. En una sartén, tostamos las almendras con un poco de aceite.
5. En la misma sartén doramos los tacos de pez mantequilla , intentando que queden dorados por los lados.
6. Reservamos las almendras y el pez mantequilla para emplatar.

Para el servicio

1. Sopa de cebolla.
2. Pez mantequilla y almendras
    a. Pescado dorado al momento , almendras tostadas
    b. Hojas tomillo fresco en agua fría.