

NOROHY 
· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

ONIONS BURNT



CALCULADA PARA 12 RACIONES DE SOPA DE CEBOLLA «ONIONS BURNT»

CEBOLLA ENCURTIDA

Cebollas	180 g
Vinagre de sidra	270 g
Azúcar cristalizado	45 g
Sal fina	1 g

Cortar la cebolla en rodajas finas.

Calentar en un cazo el vinagre, el azúcar y la sal.

Sumergir las cebollas en el vinagre, **filmar** a piel, **reservar** en la nevera durante al menos 3 horas.

SOPA DE CEBOLLA

Cebollas	1230 g
Aceite de oliva	310?g
Azúcar cristalizado	45 g
Vino blanco	310?g
Agua	1540 g
Sal fina	15 g
Pimienta negra en grano	10 g
TADOKA Ahumado NOROHY	12 g
Ajo negro	30 g

Cortar las cebollas en láminas, dorarlas en una cacerola con aceite de oliva.

Una vez las cebollas bien cocidas, **añadir** el azúcar y **caramelizarlas, desglasar** con el vino blanco.

Añadir el agua, la sal y la pimienta y **dejar cocer** unos 15 min hasta que el sabor sea bastante intenso.

Colar y **reservar** las cebollas.

Derretir el TADOKA ahumado en el caldo. **Reservar.**

Recuperar los dos tercios de las cebollas cocidas y **batirlas** con el ajo negro hasta obtener un puré liso.

Picar el resto de las cebollas muy finamente y **saltearlas** en una cacerola con aceite de oliva, **reservar.**

SETAS SALTEADAS

Setas	135 g
Aceite de oliva	10 g
Sal fina	3 g

Limpiar los níscales y cortarlos en dos si es necesario.

Calentar el aceite de oliva en una sartén, **rustir** los níscales y **añadir** la sal.

Reservar.

CEBOLLAS AL HORNO

Cebollas	620?g
Aceite de oliva	20 g
Sal gorda	205 g
Sal fina	2 g

Cortar las cebollas en dos, **quemar** con el soplete la superficie cortada. **Poner** las cebollas en un plato sobre sal gorda.

Cubrir con un hilo de aceite de oliva y sal.

Cocer unos 20 min a 180°C hasta que la cebolla esté fundente.

PICATOSTES DE PAN

Pan de hogaza	238 g
Aceite de oliva	12 g

Cortar el pan en cubos de 1 cm, **mezclar** con el aceite de oliva.

Tostar en el horno a 180 °C durante unos 5 minutos.

Comté	200 g
-------------	-------

La víspera, **realizar** los encurtidos de cebolla.

Realizar la sopa de cebolla, la compota de cebollas y las cebollas quemadas. **Reservar** en caliente.

Realizar la sartenada de níscales, las cebollas al horno y los picatostes. **Reservar** en caliente.

Escurrir los encurtidos y cortar dados de comté de 0,5 cm,

En un plato, **escudillar** un aro de compota de cebollas con una manga sin boquilla de unos 40 g.

Poner sobre la compota, alternando, 20g de picatostes, 15 g de dados de comté, 10 g de encurtidos de cebollas, 10 g de cebollas quemadas y 10 g de níscales.

En el centro del aro, **escudillar** unos 40 g de compota de cebollas y poner la cebolla en el horno, a la que le habremos quitado la piel anteriormente.

Calentar el caldo y **ponerlo** en el plato.

