

# SOPA DE SETAS DE CARDO CON TRUFA NEGRA DE SORIA

---

## Ingredientes:

Para el caldo:

1/4 de gallina y 1 carcasa de pollo  
1 rama de apio  
1 puerro grande  
1 cebolla y 2 zanahorias  
150 gr. de setas de cardo (*Pleurotus eryngii*)  
5 gr. de boletus deshidratados (*Boletus edulis*)  
Sal

Para el fondo de verduras:

1 zanahoria  
Media cebolleta fresca  
Unas rodajas de puerro  
100 gr. de setas de cardo  
Mantequilla de Soria natural

Montaje final:

Trufa negra de Soria (*Tuber nigrum*)  
Jarabe de trufa (Brandy en el que se han macerado previamente las trufas para su mejor conservación)  
1 lámina de hojaldre refrigerado  
Yema de huevo para pintar



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)

# SOPA DE SETAS DE CARDO CON TRUFA NEGRA DE SORIA

---

## Preparación:

- Hacer un caldo suave cociendo los ingredientes durante aproximadamente media hora (preferiblemente el día anterior lo que nos permitirá aligerar considerablemente el tiempo de preparación para disfrutar de la receta y montaje). Desengrasar y colar el caldo, rectificando el punto de sal si fuera necesario.
- Limpiaremos las setas cuidadosamente si trabajamos con ejemplares frescos.
- Procedemos a preparar el fondo de verduras, rehogando el resto de los ingredientes que habremos cortado en mirepoix en la Mantequilla de Soria, braseándolas para que nos ofrezcan todo su sabor. Puesto que no estamos en otoño temporada de la seta de cardo las he puesto de cultivo (*Pleurotus ostreatus*) y me he permitido la licencia de añadir a estas verduras un par de cucharadas de crema de setas para reforzar su sabor.
- Añadimos un cazo del caldo reservado y poco a poco el resto para que el conjunto hierva unos minutos.
- Disponer los cuencos de barro con una nuez de mantequilla, unas láminas de trufa y la mezcla de verduras y caldo (procurando que quede repartida) hasta las  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad. No debemos olvidar que se trata de una sopa por lo que las verduras quedaran en el fondo pero seguiremos encontrando caldo.
- Rallamos un poco de trufa que espolvoreamos antes de cerrar con el hojaldre. Si lo deseamos podemos poner unos dados de foie o paté.
- Cortar cuatro círculos de hojaldres dobles de un tamaño mayor a la base de nuestros cuencos (casi el doble) para que sirvan de cúpula. Para facilitar el sellado humedeceremos ligeramente el borde de los cuencos y colocaremos el hojaldre ajustándolo a los bordes.
- Batiremos la yema de huevo y pincelaremos para conseguir un color dorado y brillante.
- Terminaremos en el horno precalentado a 200 grados (calor arriba y abajo), tiene que estar fuerte ya que nuestra intención es que al hacer presión en el borde el hojaldre adquiera una forma abovedada. El efecto final tiene que simular una seta en la que el cuenco sería la base y el hojaldre el sombrero.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)