

SOPA de CEBA, AMETLLES i RAP

(recepta de Carme Ruscalleda del rest. Sant Pau)

	Ingredients
500 grs	cebes de Figueres
15 m + 15 mll	oli d'oliva verge extra
30 ml	vi d'Oporto
200 grs	ametlla marcona crua
1 i 1/2 litres	aigua mineral
	sal
	pebre blanc
400 grs	rap a rodelles
12	ametles marcona crues per decoració final
	farigola fresca

- Torrar les ametlles per decoració final a 160°C al forn durant uns 12 minuts. Un cop fredes les patim per la meitat i les reservem en un pot hermètic fins l'hora de muntar el plat.
- Tallar la ceba en juliana.
- Posar a escalfar l'aigua mineral.
- En una cassola fonda hi posem 15 ml d'oli i hi ofeguem la ceba a foc baix fins que agafi un color daurat. Ha de quedar translúcida (no s'ha de torrar).
- Al final hi afegim el vi d'Oporto, salpebrem amb prudència. Tanquem el foc i reservem.
- En una altra olla, amb els altres 15 ml d'oli hi fregim lleugerament les ametlles durant 1 minut.
- Posem l'aigua mineral ja CALENTA a l'olla de les ametlles i esperem que arrenqui el bull. Ho salem amb moderació i ho traiem del foc.
- Passar el pymer pel caldo de les ametlles i colar-lo.
- Ara aboquem el caldo d'ametlles triturat i colat a l'olla amb el sofregit de ceba i hi ho deixem bullir durant 3 minuts. Ho afinem de sal i pebre i ho reservem.
- Mentrestant Tallarem les rodelles del rap a daus (sense espines ni la pell). Reservar
- Uns minuts abans de servir la sopa posarem una planxa al foc perquè agafi una bona temperatura.
- Quan anem a servir, untem lleugerament els daus de rap amb una mica d'oli i els marquem, volta i volta (uns 5 segon) a la planxa ben calenta.

Emplatat

- Posem la sopa als plats i repartim per sobre els daus de rap, les ametlles torrades (partides per la meitat) i unes fulles de farigola fresca.