

Sopas de trucha del Órbigo



Provincia

León

Ingredientes

(para 4 personas)

- 2 truchas medianas.
- Pan de hogaza preferiblemente del día anterior.
- 4 ó 5 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen.
- 1/2 cebolla.
- Sal, ajo, pimentón y vinagre.

Elaboración

Se pone a cocer una cazuela con un litro de agua, a la que se le añade la cebolla troceada y un poco de aceite de oliva. Cuando comience a hervir se le añaden las truchas cortadas en dos o tres rajadas. Mientras la trucha se cuece (tarda muy poco) en el mortero se machaca un diente de ajo con sal y media cucharada de pimentón, ligándose todo bien con un chorrito de aceite y un poco del caldo de cocer las truchas. Esta mezcla se añade a la cocción del resto del caldo. En una cazuelita de barro, se coloca el pan cortado en rebanadas finas (unos 400 gramos aproximadamente).

Cuando la trucha este ya cocida y comprobado el punto de sal, hay que sacar los trozos, para ponerlos sobre el pan y seguidamente verter el caldo por encima. Para potenciar el sabor de la trucha, se puede preparar una salsa también en el mortero, con aceite, un poco de vinagre y pimentón, para ponérselo por encima de las porciones de la trucha.

Si gusta un poco picante se puede poner un poco de pimentón picante.