

Soupes de truite de l'Órbigo



Provincia

León

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 2 truites moyennes.
- Pain, de préférence de la veille.
- 4 ou 5 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge.
- 1/2 oignon.
- Sel, ail, paprika et vinaigre.

Préparation

Dans une casserole mettez à cuire un litre d'eau, auquel s'ajoutent l'oignon haché et un peu d'huile d'olive. Quand il commence à bouillir, ajoutez la truite coupée en deux ou trois tranches. Pendant la cuisson de la truite (il prend très peu de temps), pilez dans le mortier une gousse d'ail avec sel et la moitié d'une cuillère à soupe de paprika, épaissez la sauce avec un jet d'huile et un peu de bouillon de la cuisson de la truite. Ce mélange s'ajoute à la cuisson du reste du bouillon. Dans une terrine placez le pain coupé en fines tranches (environ 400 grammes approximativement).

Une fois que la truite est cuite et rectifié l'assaisonnement, sortez les tranches, pour les mettre sur le pain et puis versez le bouillon par-dessus. Pour renforcer le goût de la truite, vous pouvez préparer une sauce aussi dans le mortier, avec l'huile, un peu de vinaigre et paprika, pour le servir sur les portions de la truite.

Si vous l'aimez un peu épicé, vous pouvez ajouter un peu de poivre de Cayenne.