



Receta de **Sopa de negrillas y
cacahuetes** de **Carme Rusalleda**

Página 46



Foto de Becky Lawton

Sopa de negrillas y cacahuets

Las negrillas o ratones (*Tricholoma terreum*) son unas setas muy adecuadas para preparar una sopa.

Son unos hongos sabrosos y delicados que proporcionan una sopa muy forestal de sabor y fácil de elaborar. Naturalmente, la técnica rápida de esta sopa es válida para otras setas, como las llanegas o una mezcla de diversas variedades tanto salvajes como de cultivo.

INGREDIENTES

300	gr de negrillas
500	ml de agua mineral
100	gr de puerro picado muy fino
30	ml de aceite de oliva virgen extra
30	gr de mantequilla
50	gr de cacahuets, cortados a trozos
10	hojas de perejil, picado fino
1	diente de ajo picado
	Aceite de oliva virgen extra
	Sal
	Pimienta blanca
1	Rebanada de pan

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

1. En una olla pequeña con los 30 ml. de aceite, sofreíd ligeramente el puerro unos 3 minutos y salpimentad
2. Echad las negrillas bien limpias y cortadas a trozos medianos y sofreídlas durante 3 minutos más. Salpimentad.
3. Incorporad el agua hirviendo y dejadlo cocer durante 5 minutos.
4. Mientras tanto, poned los dados de pan a tostar en el horno a 160°C durante 5 minutos

grande cortado, a dados

5. Una vez hecha la sopa, apartadla del fuego y trituradla con la ayuda de un brazo eléctrico; añadid la mantequilla hasta lograr una textura rústica.

Procurad no triturar en exceso.

Rectificad el punto de sal y pimienta y reservad la sopa.

FINALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN

6. En una sartén pequeña con un poco de aceite dorad ligeramente el ajo y el perejil picado, apartadlo del fuego e incorporad los cacahuetes

7. Servid la sopa bien caliente y repartid por encima los dados de pan tostado y los cacahuetes con el aceite perfumado de ajo y perejil.

Receta de **Sopa de negrillas y cacahuetes** de **Carme Ruscalleda**

Página 46