

Sopa de Pa amb Tòfona Negra

Ingredients :

- Molla de pa gallec
- Fons de gallina
- Tòfona fresca
- 1 Ou
- Polsim d'all
- Oli d'all
- 80 gr. de foie fresc
- Suc de Tòfona Negra
- Aigua de cocció de mongeta blanca
- Llesques fines de pa torrat al forn amb farigola fresca



Elaboració :

- Fer la sopa torrant la molla de pa, i escaldant amb el suc de tòfona, el fons de gallina, l'aigua de la cocció de les mongetes i una mica de tòfona ratllada. Reservar.
- Coure un ou passat per aigua.
- Tallar el foie en daus i daurar-los.
- Muntar la sopa en el plat : Posar al damunt l'ou , al voltant els daus de foie i les torrades de pa, l'oli i el polsim d'all. Laminar la tòfona al damunt de l'ou i afegir una punta de sal Maldon.