

Sopa escaldada de tiribecs



Els tiribecs son els pèsols tendres amb beina. Ténen un temps de cocció mínim.

Aquesta sopa la feia la mama quan erem petites i llavors no la podia ni veure, però com sempre, en quant ets tu qui cuina, és de les meves preferides. Molt gustosa i amb textures contrastades.

Per a 4 persones

Temps: 10 min.

Ingredients:

- – 1 kg. de tiribecs
- – Aigua, oli i sal.
- – Pa normal o sense gluten
- – 1 ou



Elaboració:

PAS 1: Posem una olla amb aigua amb sal al foc i esperem a que arrenqui el bull.

PAS 2: Treiem els caps i els fils dels tiribecs.

PAS 3: Quan l'aigua bulli hi tirem els tiribecs i els deixem coure de 2 i mig a 3. Més no, que quedarien filosos. Mentres...

PAS 4: Tallem tres llesques ben fines per cada plat i les col·loquem al fons. A sobre hi posem els tiribecs amb l'aigua de la cocció. Un raig d'oli i un ou cru sencer. Que el caldo estigui ben calent així pren la clara de l'ou.





Bon Profit!