

Bresa

Ingredientes para 10 raciones

Cebolla pelada	1kg
Puerro natural	1kg
Apio	100g
Aceite de oliva virgen extra	150mL

Elaboración

- 1 Precalentar aceite de oliva virgen extra en una sartén. Trocear todas las verduras (cebolla, puerro y apio).
- 2 Añadir la cebolla a la sartén y sofreír durante 25-30 minutos a fuego suave. A continuación, añadir el puerro y el apio y dejarlo sofreír durante 30 minutos más, sin llegar a dorarse completamente.
- 3 Una vez cocido, extender la preparación sobre un recipiente gastronorm plano para el proceso de abatimiento.
- 4 Reservar y utilizar para otras cocciones que lo requieran.

Observaciones

Recomendamos que para que el frío actúe de la mejor manera posible, la preparación debe estar bien estirada.