

SOPA DE PÈSOLS

(Karlos Arguiñano)

Per a 6 persones:

2 ous
100 gr. de pasta (conxes)
50 gr. de pa de sopa (pa torrat)
350 gr. de pit de pollastre
1,5 kg. de pèsols (amb les peles)
4 fulles d'enciam
1 ceba tendra
2 alls
Aigua
Oli d'oliva verge extra
Sal
Pebre negre

Posar els ous en una cassola amb aigua calenta. Coure'ls durant 10 minuts des del moment en què comenci a bullir l'aigua. Treure'ls, pelar-los, picar-los petits i reservar.

Tallar el pit de pollastre a daus, salpebrar i saltejar en una paella amb oli.

A part, pelar els pèsols. Coure les peles en una cassola amb aigua i sal durant 20 minuts. Mentre, tallar l'all i la ceba tendra finament i fregir a foc suau en una cassola amb un rajolí d'oli. Abans que agafin color, agregar-hi les fulles d'enciam netes i trossegades. Remenar bé i fregir tot junt. Abocar-hi el brou de les peles dels pèsols colant-lo i assaonar. Deixar cuinar 5 minuts. Triturar el conjunt.

Incorporar el pa picat, els pèsols, la pasta i el pollastre. Coure tot durant 10 minuts més. Remoure amb la vareta per desfer el pa.

Servir la sopa agregant-hi l'ou picat.