

# Sotana

Sotana, otro plato olvidado de la zona de la mancha, sencillo, económico y que a más de uno le traerá recuerdos de su infancia.

## ingredientes

- 4 Huevos
- 1 Cebolla Dulce
- 1/2 Cucharada de Harina
- 1/2 lt de Caldo de Cocido, Jamón, Pollo, Verduras
- 12 Hebras de Azafrán
- Aceite de Oliva Virgen
- Perejil (opcional)
- Sal

## elaboración Sotana

Para comenzar haremos una tortilla francesa con los huevos, tenemos dos opciones hacer una con todos los huevos o hacer una con cada huevo.

Esto va un poco a gusto del consumidor, yo la he hecho con todos los huevos y la he dividido en 8 porciones, si fuese individuales haríamos lo mismo.

Nosotros la hemos hecho añadiéndole un poco de perejil que siempre aporta un poco más de sabor, como ya he dicho es opcional.

Una vez hecho esto en la misma sartén pondremos un poco de aceite de oliva virgen y pondremos la cebolla partida en trozos muy pequeños y dejaremos pochar a fuego lento hasta que se caramelize ligeramente.

Pondremos sobre la cebolla la cucharada de harina y

removeremos hasta que se tueste con el aceite y la cebolla, ponemos las hebras de azafrán y removemos.

Ahora comenzaremos a añadir el caldo poco a poco, lo tendremos caliente y iremos poniéndolo poco a poco hasta que se forme una bechamel clarita.

Otra opción que aportará más sabor es poner las hebras de azafrán en el caldo para que se infusionen.

Cuando estimemos que esta en su punto, la sacamos y la echamos sobre los trozos de tortilla.

Ya tendremos nuestras sotanas, un plato diferente y olvidado.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sobera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.