

Será por recetas



Sopa de apio

Sopas y Cremas, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 1 manojo grande de apio
- 8 o 10 almendras crudas
- Concentrado de carne
- Sal
- Leche

Elaboración

Lo más importante es la manera de limpiar y preparar el apio, de forma correcta.

Primero separar las hojas, lavarlas y picarlas. Los tallos tienen hilos, normalmente más en la parte más gruesa, retirarlos. Seguidamente, cortarlo en cuadraditos.

Poner agua al fuego, unos 4 tazones, y hervir 15 minutos los tallos cortados.

Luego triturar y poner de nuevo la olla al fuego con esta crema añadiendo las hojas picadas y 1 cubito de carne.

Triturar las almendras y añadirlas, así como el volumen de agua que se haya consumido.

Dejar hervir durante 10 minutos más, añadir medio vaso de leche y la sal al gusto.



Autor receta de Sopa de apio

El Cuiner

 71 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 25/09/2012