

Será por recetas



Sopa de remolacha cocida

Sopas y Cremas

 4 Personas

 55 Minutos

 Media

 Enviada el 01/06/2012

Ingredientes

- 500 g de remolacha cocida
- 4 patatas
- 2 cebollas
- 3 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 750 ml de caldo de verdura
- 150 ml de nata
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Primero cortar la remolacha en dados pequeños, desechar los tronchos en caso de que los tenga. Reservar 2 cucharadas soperas de cuadraditos de remolacha. Pelar las patatas, lavarlas y cortar en cuadraditos de 1 cm por cada lado. Pelar las cebollas y picarlas bien. En una cacerola se calienta el aceite vegetal y rehogar las cebollas hasta que estén transparentes.

Agregar las patatas y la remolacha y rehogar unos 4 minutos. Regar con caldo de verduras y cocer a fuego lento unos 20 minutos removiendo de vez en cuando. Triturar en porciones con la batidora e incorporar la nata. Salpimentar y servir rociando cada plato con ½ cucharada soperas de dados de remolacha.



Autor receta de Sopa de remolacha cocida

Melk

 Valoración 4/5

 37 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/05/2012