

# Borsch polonia

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Clavos De Olor:** 4 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Apio:** 2 Ramas

**Laurel:** 1 Hoja

**Tomillo:** 1 Rama

**Perejil:** 1 cdita.

**Fondo de Pescado:** 3 L

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Remolachas:** 6 k

## Salsa

**Crema de leche:** 200 cc

**Raíz de kreim:** 1/4 Unidad

**Aceite De Oliva:** 200

## Tostadas

**Salmón Ahumado en fetas:** 300 g

**Pan de campo:** 1 Unidad

**Limon:** 1 Unidad

**Manteca:** 30 g

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

## Vinagreta Clásica

**Pimienta:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y corte a la mitad.
- A una mitad de *cebolla* hinue los clavos.
- Corte las ramas de *apio* y las zanahorias a la mitad.
- Pele las remolachas y corte en cubos.

- En una *cacerola* deje reducir el caldo a la mitad.
- Agregue el *apio*, la *cebolla*, las zanahorias, el *tomillo*, el *laurel*, el *perejil* y cocine durante 1 hora.
- Incorpore las remolachas y cocine durante 1 hora más
- Salpimiente.
- Espume de tanto en tanto.
- Deseche la *cebolla* con los clavos y procese la *sopa*.

## Salsa

- Relle la raíz de kreim.
- En un bowl bata ligeramente la *crema* con la sal, el *azafrán* y el kreim.

## Tostadas

- Corte el pan en rodajas y tueste en el horno.
- Corte la *cebolla* en aros finos.
- Corte el *limón* en rodajas.
- Corte las *fetas* de *salmón* en 4 trozos iguales.
- Unte las tostadas con *manteca*.
- Disponga *fetas* de *salmón* sobre el pan, e intercale entre cada una, rodajas de *limón* y aros de *cebolla*.

## Presentación

- Sirva el borsch en platos hondos
- En el centro disponga una porción de salsa.
- Acompañe con las tostadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/borsch-polonia>