elGourmet

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* hinque 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 raiz 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