

Borsch

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Brsch

Azucar: 3 Cucharadas Cebolla: 1 unidad

Nabo: 200 g

Repollo blanco: ¼ unidad Vinagre de vino: 50 c.c. Zanahoria: 1 unidad Caldo De Verduras C/N: c/n

Eneldo: 1 Puñado

Hojas de Laurel: a gusto Sal y Pimienta: a gusto Remolacha: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla con *manteca* y aceite hojas de *repollo* en juliana por 3 minutos.
- Agregar cebollas en cubos, zanahorias picadas y cocinar 3 minutos.
- Añadir nabos y remolachas en prolijos cubos, mezclar y cocinar por 2 minutos.
- Incorporar azúcar, vinagre, hojas de laurel, sal, pimienta y dejar evaporar el líquido.
- Cubrir con caldo caliente, agregar *eneldo*, *perejil* y dejar cocinar a fuego medio por 30 minutos.
- Con la manga y un cuchillo pequeño cortar ñoquis y dejarlos caer sobre la sopa.
- Cocinar 5 minutos, servir con un copo de crema de leche y decorar con eneldo y perejil.

Ñoquis

- Sobre una olla con sal y agua espolvorear la sèmola y cocinar unos minutos sin dejar de revolver con batidor de alambre hasta espesar
- Dejar entibiar y llevar a una manga.