Bortsch

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Carne de ternera: 1 k
Repollo colorado: 1/2 Unidad
Crema de leche: 250 cc
Perejil: 12 Ramas
Puerros: 2 Unidades
Sal: A gusto
Pimienta en grano: 1 cdita.
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Zanahorias: 2 Unidades
Remolacha: 500 g
Hongos: 250 g

Preparación de la Receta

- Corte la carne en trozos grandes.
- Corte la *zanahoria*, los puerros, la *cebolla*, las papas y *hongos* en cubos.
- Machaque los dientes de *ajo* y retire su piel.
- Pele las remolachas y corte en cubos.
- Pique groseramente el *repollo* colorado.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición sumerja la carne.
- Incorpore el *perejil*, los puerros, las zanahorias, las cebollas, *laurel*, granos de pimienta, los *hongos*, las papas y *ajo*.
- Deje cocinar durante 30 minutos.
- Agregue la *remolacha*, el *repollo* y deje cocinar a fuego bajo durante 90 minutos más.
- Pase a través de un *tamiz*.
- Bata ligeramente la *crema* de leche con el *jugo* de *limón* y agregue a la *sopa* colada.

Presentación

- Sirva en tazones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bortsch