

## Dúo de sopas

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

#### Sopa de escarola

**Caldo De Vegetales:** 1 L

**Ajo:** 2 Dientes

**Escarola repollada:** 1 Planta

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

**Peperoncino en polvo:** 1 Una pizca

**Escarola fina:** 1 Planta

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso Parmesano:** A gusto

**Habas cocidas:** 500 g

#### Sopa de papas a la naranja

**Papas:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Caldo de verduras:** 1/2 L

**Ajo:** 1 Diente

**Calamaretti limpios:** 300 Unidades

**Paprika dulce:** A gusto

**Jugo de Naranja:** 1/2 L

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Caldo de pescado:** 1 Taza

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

### Preparación de la Receta

#### Sopa de escarola

- Deshoje las plantas de escarola y blanquee en agua hirviendo con sal durante 1 minuto, retire pase por agua fría, luego escurra y seque con papel absorbente.
- Pique las hojas de escarola.

- Pele las *habas* previamente cocidas y lleve nuevamente a cocción en una olla con caldo vegetal
- Una vez que haya conseguido que las *habas* se desarmen sazone con sal y pimienta cocine unos minutos más y retire
- Procese las *habas* hasta conseguir una *crema* homogénea.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva extra virgen saltee los dientes de *ajo* junto con el *peperoncino* unos segundos, luego agregue la escarola picada y saltee, sazone con sal y pimienta.
- En una placa con papel *manteca* extienda el queso parmesano rallado, lleve a horno a 170°C hasta que este dorado.

## Sopa de papas a la naranja

- Corte las papas en daditos y cocínelas en agua hasta que estén tiernas, luego escurra.
- Pele y pique la *cebolla* en juliana.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* unos minutos, agregue las papas y sazone con sal, cocine durante 5 minutos y cubra con una parte del *jugo* de naranjas y caldo de verduras
- Cocine durante 20 minutos, retire y procese hasta conseguir una *crema* homogénea
- Pele y machaque el diente de *ajo*.
- En una sartén caliente saltee el diente de *ajo* unos segundos, luego agregue los calamarettis junto con la *páprika* dulce, saltee unos minutos más y añada el caldo de pescado y sazone con sal y pimienta
- Cocine durante 5 minutos más y retire.

## Armado

- Una vez procesadas las *habas* vierta en una olla con 1 cucharada de aceite de oliva y una parte de la escarola, reserve el resto, caliente unos minutos, mezcle y retire.
- Sirva en un plato hondo una porción de la *sopa* de escarola con *habas*.
- Sirva en un plato hondo una porción de *sopa* de papas a la *naranja* y acompañe con los calamarettis.

## Presentación

- Decore la *sopa* de escarola con *habas* con una las escarolas reservadas y una parte del parmesano gratinado.
- Decore la *sopa* de papas a la *naranja* con parmesano gratinado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/duo-de-sopas>