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 170ºC 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 1cucaharada 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