elGourmet

Sopa Acquacotta

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Achicoria: 1/4 unidad
Caldo de verdura: c/n A gusto
Huevos: 3 Unidades
Extracto De Tomate: 1 Cucharadita
Hongos de pino: 1/2 Taza
Zanahorias: 2 Unidades
Rodajas de pan: c/n A gusto
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Apio: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Tomates Perita: 5 Unidades
Romero: c/n A gusto
Queso Fontina: 100 Gramos
Sal fina: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- *Dorar* en sartén *cebolla*, *apio* y *zanahoria* en cubos
- Perfumar con *romero* y un diente de *ajo* entero.
- Añadir papas en cubos, *hongos* de pino previamente hidratados y su *jugo*, extracto de *tomate* y tomates perita en cubos.
- Salar, cubrir con caldo y cocinar a fuego medio durante 40 minutos aproximadamente.
- Añadir a último momento la *achicoria*, cubos de queso y huevos
- Cocinar 3 o 4 minutos más.
- Servir con hilos de aceite de oliva, pimienta y pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-acquacotta