Sopa Borsch



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Remolacha rallada: 600 g
Azucar: 30 grs.
Fondo oscuro de res: 1 L
Rabanitos: 100 grs.
Vino Blanco: 250 cc
Lomito ahumado: 160 g
Vinagre de vino: 50 cc
Sal y pimienta negra: A gusto

Preparación de la Receta

- Ralle las remolachas.
- Forme rollitos con las *fetas* de lomito ahumado.
- Ralle los rabanitos.

Armado

- Coloque en una *cacerola* el fondo oscuro de *res* y lleve al fuego, luego incorpore la *remolacha* rallada y deje cocinar a fuego mínimo durante 1 hora, hasta que la *remolacha* se desintegre, sazone con sal y pimienta y agregue azúcar y vino blanco, mezcle, cocine solo unos minutos mas y retire
- Luego procese hasta obtener una *crema* totalmente lisa y fina.
- Una vez fría sirva en cazuelas.

Presentación

- Acompañe la **sopa** borsch con los rollos de lomito ahumado y rabanitos frescos.

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