

Sopa Campesina

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Arvejas secas remojadas: 1/2 Taza

Chauchas picadas: 1/2 Taza

Granos de choclo cocido: 1/2 Taza

Pasta Risoni: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: c/n

Zanahoria en cubos: 1/2 Taza.

Carne de res cortada en cubos: 250 grs

Frijol rojo cocido: 1/2 Taza

Habas secas blanqueadas: 1/2 Taza

Caldo de verduras: 4 Tazas

Tallo de apio picado: 1 unidad

Pesto

Espinaca: 1/2 Taza

Maní: 1 cda

Rúcula: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: c/n

Albahaca: 1/2 Taza

Parmesano rallado: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla *saltear* la carne con aceite hasta *dorar*.
- Agregar chauchas, *apio*, arvejas secas, *zanahoria*, granos de *choclo*, frijoles rojos, *habas* precocidas, cubrir con caldo, *condimentar* con sal, tapar y cocinar a fuego bajo.
- Cuando los vegetales y *legumbres* estén al dente agregar risoni.
- Mezclar, tapar y dejar cocinar por 5 minutos.

Pesto

- Procesar con mixer las hojas de *albahaca*, *espinaca*, *rúcula*, aceite de oliva, queso rallado y *maní*.
- Reservar.

Armado

- Servir la **sopa** con el pesto por encima.
- Terminar con queso rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-campesina>