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