Sopa con Polpetas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Apio: 2 Varas
Ajo: 2 Dientes
Papa pelada: 1 unidad
Zanahoria: 2 Unidades
Zapallito: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Laurel: 2 hojas
Puerro: 3 Unidades
Zapallo: 250 Gramos

Para las Polpetas

Ajo rallado: 1 Diente
Huevo: 1 Unidad
Carne picada: 500 Gramos
Perejil: c/n A gusto
Queso Parmesano Rallado: 100 Gramos
Nuez Moscada: c/n A gusto
Leche: 100 c.c.
Miga de pan: 150 c.c.
Albahaca: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Colocar en una olla *cebolla* picada gruesa, *apio* en trozos de 1 cm, *puerro* en rodajas, *zanahoria* , *zapallo* y zapallito rallados, *ajo* , *papa* en mitades, hojas de *laurel* y cubrir con agua.
- Llevar a fuego a hervor suave por 45 minutos.

Para las Polpetas

- Mezclar en un bowl de carne picada, queso parmesano, miga de pan,
- Leche, *ajo*, nuez moscada, *albahaca* picada, *perejil* picado, sal, *huevo*.
- Mezclar con las manos hasta integrar y armar las polpetas (albóndigas) dándoles forma oval.
- Agregar a la olla con la base de la **sopa** y cocinar por 10 minutos.
- Servir en plato hondo y terminar con aceite de oliva y queso parmesano rallado.

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