

# Sopa crema de berros

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Berro:** 1 k

**Ajo:** 4 Dientes

**Manteca:** 1 cdita.

**Pimienta Blanca en Grano:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Papa:** 1 Unidad

**Aceite:** 1 cda.

**Agua:** Cantidad necesaria

## Croûtons

**Pan de miga:** 4 Rodajas

## Varios

**Salsa Inglesa:** A gusto

**Palitos de queso:** A gusto

**Crema de leche:** Cantidad necesaria

**Pimienta de Cayena:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Elimine los tallos gruesos del *berro*.
- Pele la *papa*, el *ajo* y la *cebolla* y corte en láminas.
- Envuelva los granos de pimienta en una gasa.
- En una *cacerola* con aceite y *manteca* rehogue la *papa*, la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue la pimienta atada al mango de la *cacerola*.
- Vierta el agua, lleve a hervor e incorpore el *berro* y la sal.
- Cocine durante 20 minutos.
- Retire la pimienta y licue hasta formar una **crema**.
- Pase a través de un *tamiz* fino.
- Rectifique la sazón.

## Croûtons

- Retire la corteza del pan y corte en cubos pequeños.
- Enmanteque una platina y distribuya en el fondo los cubos de pan.

## Presentación

- Sirva la **sopa** en platos hondos
- Rocíe con unas gotas de salsa inglesa y *crema* de leche
- Acompañe con los croûtons y palitos de queso.
- Espolvoree con pimienta de *cayena*.

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