

# Sopa crema de espinaca y pancitos de centeno

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Pancitos

**Agua tibia:** Cantidad necesaria

**Harina:** 250 grs.

**Manteca:** 50 g

**Harina de Centeno:** 150 g

**Sal:** 1 cdita.

**Levadura:** 25 a 30 grs.

**Azucar:** 1 cdita.

### Sopa

**Cebolla:** 1 Unidad

**Nuez Moscada:** A gusto

**Caldo:** 2 L

**Bicarbonato De Sodio:** 1 Una pizca

**Huevo:** 1 Unidad

**Leche:** 1 Taza

**Queso rallado:** 2 a 3 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:** 50 g

**Espinaca:** 150 g

**Harina:** 3 cdas.

### Varios

**Orégano seco:** 1 cdita.

**Queso rallado:** 3 cdas.

**Huevo batido:** Cantidad necesaria

**Cebollin picado:** 1/2 cda.

**Pimentón:** 1 cdita.

**Panceta salada:** 50 g

## Preparación de la Receta

### Sopa

- Pique finamente la *cebolla* y la **espinaca**.
- En una *cacerola* disponga la *manteca*, la *cebolla* picada y deje *dorar*.
- Incorpore la *espinaca*, el bicarbonato, mezcle y deje cocinar unos segundos.
- Espolvoree con la *harina* y revuelva durante unos segundos.
- Añada la leche, poco a poco revolviendo constantemente hasta que desaparezcan los grumos.
- Incorpore el caldo caliente poco a poco sin dejar de revolver.
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada
- Deje cocinar sobre fugo bajo durante 5 minutos a partir del hervor.
- Antes de servir mezcle el *huevo* batido y el queso rallado con un poco de la **sopa**.
- Vierta dentro de la *cacerola* y mezcle bien

## Pancitos

- En un tazón coloque la *levadura*, el azúcar, el agua tibia y mezcle hasta disolverla.
- Añada una cucharada de *harina* y mezcle hasta formar una masa blanda.
- Espolvoree con un poco de *harina*, cubra con un film y deje levar.
- En un bowl disponga las harinas, la sal, la *manteca* y la esponja de *levadura*.
- Comience a mezclar los ingredientes agregando agua tibia poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños y dore en una sartén caliente.
- Incorpore el *cebollín* picado y saltee unos segundos.
- Estire la masa con las manos y encima distribuya la *panceta* con el *cebollín* y trabaje la masa para distribuirlos bien.
- Tome porciones de masa y forme los pancitos de la forma y tamaño deseado.
- Mezcle el queso rallado, el *orégano* y el *pimentón*.
- pincele la superficie de los pancitos con *huevo* batido y pase por la mezcla de queso.
- Acomode en una placa, cubra con un lienzo y deje levar en lugar tibio hasta el doble de su volumen.
- Cocine en el horno caliente durante 25 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Sirva la *sopa* en tazones y acompañe con los pancitos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-crema-de-espinaca-y-pancitos-de-centeno>