elGourmet

Sopa crema de porotos y maíz

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 150 cc
Tomillo fresco: Cantidad necesaria
Semillas de zapallo: 50 g
Tomates: 2 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Zapallo andaí: 600 g
Cebolla de verdeo: 100 grs.
Porotos manteca hidratados: 200 g
Caldo de verduras: 300 cc
Ají molido: Cantidad necesaria
Jugo zapallo: 500 cc
Aceite De Oliva:
Sal: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Chorizo colorado: 150 g
Maíz hidratado: 200 g
Pimentón de cachi: Cantidad necesaria
Orégano fresco: Cantidad necesaria
Panceta ahumada: 150 g

Preparación de la Receta

Para sopa crema de porotos y maíz

- *Blanquear* semillas de *zapallo* en un agua caliente con sal, retirar, poner en una placa, salar un poco y hornear a 100 grados por 4 hs
- Reservar.
- Cortar el *zapallo* andaí en cubos.
- En una olla de hierro con aceite de oliva y *manteca*, rehogar *cebolla* y *puerro* picado.
- Salar.
- Agregar el *zapallo*, un poco de vino blanco y dejar evaporar.
- Añadir *jugo* de *zapallo*, sal, pimienta y un poco de caldo de verduras.
- En una sartén con aceite de oliva, sudar *cebolla* de verdeo.
- Picar *panceta*, chorizo colorado y agregar a la preparación.
- Añadir *tomate* picado, maíz y porotos hidratados desde el día anterior.
- Agregar caldo, *ají* molido, *pimentón* de cachi, sal, *tomillo* y *orégano*.
- Terminar plato con las semillas tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-crema-de-porotos-y-maiz