

# Sopa de ahuyama y sopa de alcachofa

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

## Sopa de ahuyama

Sal: A gusto Agua: Cantidad necesaria

Leche: Cantidad necesaria

Zanahoria: 350 g

Kirsh: 1 Taza

Cebolla: 500 g

Ahuyama: 750 g

Pimienta de Cayena: A gusto

Azucar: 2 cditas. Mantequilla: 150 grs.

# Sopa de alcachofa

Fondo de Pollo: 1/2 L Sal: A gusto

Alcachofas: 750 g Vino Blanco: 1 Taza

Crema de leche: 1 Taza Papa: 250 g

**Cebolla**: 350 g **Azucar**: 2 cditas. **Mantequilla**: 150 grs.

#### **Varios**

Papas: 3 Unidades

Corazones de alcachofas: 6 Unidades Aceite de trufas blancas: A gusto

# Preparación de la Receta

# Sopa de ahuyama

• Pele la zanahoria, la cebolla y la ahuyama y corte en fina juliana.

- Lleve una olla al fuego y derrita la mantequilla, incorpore la cebolla y saltee hasta que este transparente, sazone con sal y añada la zanahoria, una vez que comience a ablandarse agregue la ahuyama, sazone con azúcar y pimienta de cayena y cubra la mitad de la preparación con leche y la otra mitad con agua, cocine durante 20 minutos aproximadamente con la olla tapada.
- Transcurrido el tiempo de cocción licue y cuele.

## Sopa de alcachofa

- Pele la cebolla y córtela en juliana.
- Pele y corte la papa en pequeños daditos.
- Deshoje las alcachofas
- Lleve una olla al fuego y derrita la mantequilla, incorpore la cebolla y saltee hasta que este transparente, luego añada la papa, sazone con sal y una vez que la papa esta levemente blanda agregue las hojas de alcachofa y desglace con vino blanco, deje reducir hasta que el alcohol se evapore
- Luego cubra la preparación con fondo de *pollo*, mezcle y añada la *crema* de leche y el azúcar, mezcle nuevamente y deje cocinar a fuego lento durante 1 hora aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de cocción licue y luego cuele
- Coloque nuevamente en la olla y manténgala caliente hasta el momento de servirla.

### Armado

- Pele las papas y cótelas en daditos, luego cocínelas en agua hasta que estén tiernas.
- Lleve una olla al fuego y una vez caliente vierta el kirsh, deje evaporar el alcohol y retire del fuego.
- Sirva la **sopa** de ahuyama en recipientes individuales con unas gotas de kirsh.
- Sirva en un plato hondo unos dados de papa junto con unos corazones de alcachofa cocidos.

#### Presentación

 Humedezca las papas con unas gotas de aceite de trufa y luego cubra con la sopa de alcachofas.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-ahuyama-y-sopa-de-alcachofa