

Sopa de ahuyama y sopa de alcachofa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sopa de ahuyama

Sal: A gusto

Leche: Cantidad necesaria

Kirsh: 1 Taza

Ahuyama: 750 g

Azucar: 2 cditas.

Agua: Cantidad necesaria

Zanahoria: 350 g

Cebolla: 500 g

Pimienta de Cayena: A gusto

Mantequilla: 150 grs.

Sopa de alcachofa

Fondo de Pollo: 1/2 L

Alcachofas: 750 g

Crema de leche: 1 Taza

Cebolla: 350 g

Mantequilla: 150 grs.

Sal: A gusto

Vino Blanco: 1 Taza

Papa: 250 g

Azucar: 2 cditas.

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>