

Sopa de alcahuciles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alcauciles: 6 Unidades

Puerro: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo De Pollo: 2 L

Apio: 1 Unidad

Manteca: 20 g

Cebolla: 1 Unidad

Crema de leche: 100 cc

Hongos porcini secos: 2 cdas.

Hongos salteados

Sal y Pimienta: A gusto

Hojas de apio: 1 cda.

Aceite De Oliva: 20 cc

Girgolas: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte el *puerro* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Retire las hojas de los *alcauciles*, reserve y corte los corazones en trozos pequeños.
- En una olla con *manteca* coloque los vegetales, los corazones de *alcauciles*, sal y pimienta y cocine hasta que este blando.
- En otra olla coloque el caldo de *pollo*, incorpore las hojas de los alcahuciles y los *hongos porcini secos*.
- Deje cocinar a fuego medio durante 1 hora como mínimo
- Cuele e incorpore el caldo a los vegetales.
- Deje cocinar durante 20 a 30 minutos a fuego medio.
- Coloque la **sopa** en un procesador y procese hasta lograr una textura homogénea.

Girgolas salteadas

- Pique las hojas de *apio*.
- Corte las girgolas en mitades.
- En una sartén con aceite de oliva coloque las girgolas, deje cocinar sin mover hasta *dorar*.
- Condimente con sal, pimienta y *jugo de limón*.
- Retire, agregue las hojas de *apio* y reserve.

Presentación

- En un plato hondo sirva la *sopa*, rocíe con *crema* de leche y termine con las girgolas salteadas y pimienta.

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