

# Sopa de arvejas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 30 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Arvejas congeladas:** 1 k

**Menta:** 2 Ramas

**Pan de campo:** 2 Rodajas

**Caldo De Pollo:** Cantidad necesaria

**Crema de leche:** 50 cc

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Azucar:** 1 cdita.

**Panceta:** 4 Fetas

## Preparación de la Receta

- En una placa para horno con papel *manteca* coloque 2 *fetas* de *panceta* y las rodajas de pan a secar en el horno a 180°.
- Corte la *panceta* restante en tiras finas.
- Corte la parte verde de la *cebolla* de verdeo en láminas.
- En una olla con *manteca* saltee el verdeo con sal y agregue la *panceta*.
- Incorpore las arvejas, deje cocinar un poco.
- Añada el caldo de *pollo* caliente, deje *hervir* por 10 minutos.
- Rectifique la sal y la pimienta.
- Retire la **sopa** del fuego, procese y cuele.

## Presentación

- En un plato sopero sirva la *sopa*, agregue la *crema* de leche, la *panceta* secada al horno y la *rodaja* de pan.
- Decore con *menta* fresca.

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