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