Sopa de batata y vainilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Batatas: 4 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 200 cc
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Caldo De Pollo: 1 L
Canela: Una pizca
Leche: 1 L
Almendras: 100 g
Chile seco: ½ Unidad
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Pimienta: A gusto

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc

Opcional

Perejil:

Preparación de la Receta

- Corte la pechuga en cubos.
- Pique el *chile*.
- Pele las batatas y corte en trozos
- Pique la *cebolla*.
- Abra la *chaucha* de vainilla al medio a lo largo.
- En una *cacerola* disponga la leche, la vainilla las batatas y la *cebolla*.
- Cocine durante 40 minutos aproximadamente y retire la vainilla.
- En una *cacerola* aparte caliente el caldo con el vino y el *pollo*.
- Agregue las almendras, el *chile*, pimienta, la canela y deje evaporar.
- Incorpore las batatas con la leche y *cebolla*.

- Pase todo por la licuadora.
- Agregue más líquido de ser necesario.

Guarnición

- Corte la pechuga en láminas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *pollo*.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en copas grandes, encima el *pollo* salteado.
- Espolvoree con canela.
- Decore con *perejil*.

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