

Sopa de berro al huevo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de leche: 1 cda.

Leche: 1/2 L

Agua: 1/2 L

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Berro: 2 Paquete

Manteca: 50 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Nuez Moscada: A gusto

Pan Lactal: 5 Rodajas

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Lave bien las hojas de **berro** y escurra.
- En una sartén caliente coloque la *manteca*, una vez disuelta saltee las hojas de *berro* y cocine durante 5 minutos
- Luego sazone con sal, pimienta y nuez moscada, mezcle y vierta el agua, una vez que hierva cocine durante 5 minutos más
- Retire y licue
- Rectifique la sal y la pimienta.
- Retire los bordes del pan, luego corte la miga en cuadraditos.
- Pele el diente de *ajo* y machaque.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y 1 cucharada de *manteca* dore el diente de *ajo*, luego agregue el pan y saltee hasta dorarlo, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Coloque en un recipiente los huevos junto con la *crema* de leche y la leche, bata hasta romper el ligue de los huevos.

Armado

- Sirva en un plato un cucharón del batido de **huevo** con *crema* de leche y leche y encima coloque una porción del licuado de *berro*.

Presentación

- Decore la **sopa** de *berro* con los crotones de pan.

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