

Sopa de Col



Ingredientes

Cebolla cambray: 2 Unidades

Anís estrella: 1 unidad

Crema acida: 150 Gramos

Caldo De Pollo: 1 Litro

Laurel: 2 hojas

Perejil: 1 Rama

Aceite De Oliva: 50 mililitros

Col: 1 unidad

Clavo De Olor: 2 Unidades

Jitomates sin piel: 3 Unidades

Salchicha de ternera: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar o filetear la **col** y sofreír en aceite de olivo.
- *Sazonar* con sal al gusto y reservar.
- Una vez sudada la **col**, agregarla en otra olla junto con caldo de *pollo* para comenzar a cocinar
- Perfumar con hojas de *laurel*, los clavos, el anís estrella y una ramita de *perejil* fresco agregándolas directamente a la olla
- Rebanar en rodajas la salchicha de *ternera* y agregarlas a la **sopa** ; posteriormente, cortar en cuatro los jitomates escalfados y la *cebolla* cambray con todo y rabo, agregarlas también a la **sopa**.
- Cocinar por 5 minutos mas.

Montaje

- Servir caliente y acompañar con *crema acida*