

# Sopa de espinaca y chipá frito

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

#### Para la Chipa

Fécula De Mandioca: 1/2 kilo Gramo Manteca: 200 Gramos

**Leche**: 120 Centimetro cubicos **Sal**: 1 Cucharada

Queso Parmesano Rallado: 250 Gramos Queso gouda en cubos: 200 Gramos

Huevo: 2 Unidades

#### Sopa de espinaca

Cebolla: 1 Unidad

Manteca: 1 Cucharada

Diente de ajo: 1 Unidad

Papa: 1 Unidad

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria
Eneldo: Cantidad necesaria

Aceite: Cantidad necesaria

Espinaca: 3 atados

Pimienta: Cantidad necesaria

Caldo: 1/2 taza

Crema de leche: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla en manteca y aceite de oliva cebolla y ajo picado hasta ablandar.
- Agregar **espinaca** cortada, mezclar y tapar
- Cocinar por unos minutos.
- Condimentar con sal, pimienta, nuez moscada y añadir papa picada, un poco de caldo de verdura, tapar y dejar hasta que se cocine la papa.
- Procesar e ir agregando caldo de a poco hasta tener una textura cremosa.

### Para la Chipá

- Mezclar en un bowl fécula de *mandioca*, *manteca* pomada, huevos, leche, sal, queso rallado y queso en cubos y trabajar con las manos hasta unir sin amasar.
- Una vez unida la mezcla armar cada bollo y reservar.
- Freír en aceite caliente hasta dorar y que se cocine el interior.
- Servir la **sopa** con hilos de *crema* y *eneldo* picado
- Acompañar con el chipá.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-espinaca-y-chipa-frito