

Sopa de espinaca y chipá frito

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para la Chipa

Fécula De Mandioca: 1/2 kilo Gramo
Leche: 120 Centimetro cubicos
Queso Parmesano Rallado: 250 Gramos
Huevo: 2 Unidades

Manteca: 200 Gramos
Sal: 1 Cucharada
Queso gouda en cubos: 200 Gramos

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>