

Sopa de Espinacas y Papa

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Caldo De Pollo: c/n

Dientes de ajo asado: 5 Unidades

Almendras: 1 Taza

Queso parmesano rallado fino: 1 Taza

Aceite de hierbas: 1/2 Taza

Champignones: 250 Gramos

Espinacas: 2 atados

Papas cocidas con piel: 2 Unidades

Sal: c/n

Aceite de hierbas

Albahaca: c/n

Aceite: 1/2 Taza

Cilantro: c/n

Perejil: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla con aceite de oliva rehogar 3 dientes de ajos asados y champignones fileteados.
- Agregar papas cocidas y con piel cortadas y cocinar por unos minutos.
- Cubrir con caldo caliente y dejar cocinar por 5 minutos.
- Agregar hojas de *espinaca* (1 atado) finamente picadas y cocinar a fuego bajo por 5 minutos.

Pesto de espinacas

- Procesar hojas de *espinaca* (1 atado), almendras, 2 dientes de *ajo* asado, aceite de hierbas y una vez unido todo y sin dejar de procesar añadir de a poco aceite de oliva, *condimentar* con sal y reservar.

Aceite de Hierbas

- Procesar con aceite *albahaca*, *cilantro* y *perejil* con 1/2 taza de aceite.

Armado

- Servir la **sopa** en un cuenco y terminar con un poco de pesto de *espinaca* .

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-espinacas-y-papa>