elGourmet

Sopa de invierno

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Bacon: 1 Feta
Aceite De Oliva:
Cebolla Morada: 1 Unidad
Pimienta:
Sal:
Tomate Maduro: 1 Unidad
Caldo de pollo o verduras: medio L
Repollo: media Unidad
Pan: 1 Rodaja
Queso: 1 Unidad
Salvia Fresca:
Manzana: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200ºC.

Para comenzar

- Cortar el *repollo* y hervirlo en agua durante unos minutos
- Escurrir y reservar.
- Aparte, picar la *cebolla* y la *manzana* sin piel
- Rehogar la *cebolla* y, cuando esté lista, añadir la *manzana* cortada.
- Por otro lado, rallar el *tomate* y añadirlo junto con el *repollo* a la cazuela con el sofrito de *cebolla* y *manzana* cuando tome *color*.
- A continuación, cubrir con el caldo, añadir las hojas de salvia y salpimentar
- Cocinar a fuego alto durante 12 minutos.
- Mientras tanto, colocar las lonjas de *bacon* sobre la *rebanada* de pan
- Le damos un primer toque de calor en el horno hasta que se dore y el *bacon* suelte su grasa
- Luego lo cubrir con el queso y *gratinar*.

Para terminar

- Emplatar colocando la tostada en el centro para que se vaya empapando en la **sopa**.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-invierno-2