

# 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 200°C.

### 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>