Sopa de maíz dulce y sopa de coliflor y curry



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de cúrcuma

Aceite de canola: 1/2 Tazas
Cúrcuma: 2 cdas.

Sopa de coliflor y curry

Jugo de Limón: 2 cdas.
Sal: A gusto
Cebolla blanca: 1 Unidad
Azucar: 1 cdita.
Mantequilla: 50 grs.
Leche: 1 1/2 L
Garam Masala: 1 cda.
Curry: 1 cda.
Coliflor: 1 Unidad

Sopa de maíz dulce

Fondo de Pollo: 1 L
Sal: A gusto
Crema de leche: 500 grs.
Vinagre de Vino Blanco: 15 cc
Pimienta de Cayena: A gusto
Cebolla blanca: 1 Unidad
Azucar: A gusto
Maíz (choclo): 2 Unidad
Mantequilla: 50 grs.

Preparación de la Receta

Sopa de maíz dulce

- Desgrane el maíz.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.

- En una *cacerola* caliente funda la *manteca*, luego incorpore la *cebolla*, sazone con sal y una vez transparente agregue los granos de maíz y el *vinagre*, mezcle, tape la *cacerola* y cocine a fuego mínimo.
- Coloque el fondo de *pollo* en una *cacerola* y agregue las tusas o marlos, cocine durante aproximadamente 20 minutos
- Terminada la cocción cuele.
- Lleve a hervor la *crema* de leche.
- Una vez que la *cebolla* este bien tierna incorpore el fondo de *pollo* junto con la *crema* de leche ambos ingredientes calientes, sazone nuevamente con sal, pimienta de *cayena* y azúcar, tape la *cacerola* y cocine durante 25 minutos a fuego mínimo.

Sopa de coliflor y curry

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Pique finamente la **coliflor**.
- En una *cacerola* caliente funda la *manteca*, luego incorpore la *cebolla*, sazone con sal y una vez transparente agregue el **curry**, mezcle y cocine hasta que la *cebolla* este tierna.
- Coloque en una *cacerola* la leche y lleve al fuego, una vez caliente incorpore la *coliflor*, sazone con sal y cocine a fuego mínimo, luego de unos minutos de cocción agregue la *cebolla* con *curry*, mezcle y cocine durante aproximadamente 15 a 20 minutos
- Unos minutos antes de terminar la cocción incorpore el *jugo* de *limón*, garam masala y azúcar, mezcle y retire.

Aceite de cúrcuma

- Coloque el aceite en una *cacerola* junto con la *cúrcuma* y cocine a fuego mínimo durante 5 minutos.

Armado

- Terminada la cocción de la **sopa** de maíz dulce lícuela y por ultimo cuélela por un chino.
- Proceda del mismo modo con la *sopa* de *coliflor* y *curry*.

Presentación

- Sirva las sopas en platos hondos.
- Decore la *sopa* de *coliflor* con unas flores de *coliflor*.
- Decore la *sopa* de maíz dulce con el aceite de *cúrcuma*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-maiz-dulce-y-sopa-de-coliflor-y-curry