

Sopa de pepinos al aroma de anís

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pepinos: 3 Unidades

Azucar: 10 grs.

Agua: 300 cc

Vinagre Blanco: 20 cc

Apio: 1 Rama

Menta: 3 Hojas

Eneldo fresco: 15 g

Jengibre raiz: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Yogurt: 30 g

Anís en polvo: 1 cda.

Crujiente

Manteca clarificada: 20 grs.

Semillas de Amapola: 10 g

Masa Philo: 1 Hoja

Esencia de pimentón dulce

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimentón dulce: 15 g

Guarnición

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele los pepinos, corte al medio a lo largo, retire las semillas y corte en trozos.
- Corte el *apio* en trozos.

- Pele el *jengibre* y corte en trozos.
- En una licuadora, coloque el pepino, el *apio*, el yogurt, el *eneldo*, la *menta*,
- el anís, el *jengibre*, sal, pimienta, azúcar, el *vinagre* blanco y el agua.
- Deje macerar unos minutos y licúe.

Guarnición

- Corte los pimientos al medio, retire la parte blanca y las semillas y corte
- en cubos pequeños.
- Reserve.

Polvo de pimentón

- En un bowl mezcle el *pimentón* con el aceite de oliva.

Crujiente

- Corte la masa en tiras
- Coloque en una placa para horno previamente pincelada con *manteca*
- clarificada y pinte con *manteca* clarificada las tiras de masa, espolvoree
- con semillas de *amapola*.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 10 minutos.

Presentación

- En una consomera sirva la **sopa** de pepinos, con la *guarnición* de pimientos
- y rocíe con la esencia de *pimentón*.
- Decore con los crujientes y semillas de anís.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-pepinos-al-aroma-de-anis>