Sopa de platanos y batatas y manzana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cda.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Manzana verde: 2 Unidad
Manteca: 50 g
Pasas de uva corinto sin semilla: 20 g
Perejil: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Bananas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo: 100 cc
Panceta: 250 g
BATATA: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Caliente el caldo.
- Agregue las pasas de uva,
- Pique la *cebolla*, la *panceta* y el *perejil*
- Pele la **manzana** verde, el *plátano* y la *batata*.
- Corte la *batata* al medio transversalmente y luego en tajadas.
- Corte el *plátano* en ruedas.
- Corte la *manzana* en láminas.
- En una sartén caliente aceite de oliva.
- Saltee la *cebolla*.
- Incorpore la *batata* y condimente con poca sal y pimienta.
- Agregue la *panceta*.
- Incorpore esta preparación al caldo
- Eche el *perejil*.
- Cocine unos minutos.
- Aparte, en sartenes separadas saltee el *plátano* y la *manzana* con *manteca*
- Incorpore al caldo.
- Cocine 3 minutos.
- Pase la mitad de la **sopa** por una licuadora con el *jugo* de *limón*.
- Sirva en platos hondos, ponga encima una cucharada de la *sopa* sin procesar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-platanos-y-batatas-y-manzana