Sopa de remolacha y mollejas crocantes



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para la sopa

Remolachas asadas y peladas: 6 u
Zanahoria: 1 Unidad
Caldo De Vegetales: Cantidad necesaria
Puerros: 2 Unidades

Para las mollejas

Miel: 2 cdas.
Sal y Pimienta: Al gusto
Molleja: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Miel de caña: 3 cdas.
Semillas De Coriandro: 1 cdita

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una olla con aceite de oliva, salteamos *zanahoria* en cubos, puerros en rodajas por unos minutos.
- Luego, agregamos remolachas asadas en cubos y tras un par de minutos incorporamos el caldo
- Cocinamos hasta ablandar los vegetales, licuamos y volvemos la olla a fuego suave.

Para las mollejas

en un mortero molemos semillas de coriandro y las calentamos en una sart&eacute

- N
- Agregamos aceite de oliva y rodajas (1cm de espesor) de mollejas cocidas en agua con ½ por 30 minutos y doramos de ambos lados.
- Incorporamos miel, miel de caña, sal, pimienta y dejamos caramelizar.

Para el armado

- Servimos la **sopa** bien cremosa y terminamos con rodajas de mollejas, las semillas de coriandro y hojas de *tomillo* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-remolacha-y-mollejas-crocantes