Sopa de remolachas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc
Remolachas: 5 k
Caldo de verduras: 1 L
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Azucar morena: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele las remolachas y corte en cubos.
- Pique la *cebolla*.
- En una *cacerola* disponga el caldo, las remolachas, la *cebolla* y deje cocinar hasta que las remolachas estén tiernas.
- Procese las verduras con el azúcar y un poco del caldo hasta obtener un puré liso.
- Añada nuevamente al caldo y lleve al fuego
- Agregue la *crema* de leche, sal y pimienta y termine la cocción hasta romper el hervor.

Presentación

- Sirva la **sopa** en tazones y espolvoree con *cebolla* de verdeo picada.
- Acompañe con rodajas de pan tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-remolachas