

Sopa de repollo

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Repollo en juliana: 500 g

Pasta de jengibre: 2 cditas.

Caldo:

Sal y Pimienta: A gusto

Papa en cubos: 1 Unidad

Jugo de 1 limón:

Para los tostones

Pan:

Manteca:

PASTA DE AJO:

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con un poco de aceite colocar el **repollo** en juliana
- Agregar sal y pimienta a gusto y pasta de *jengibre*.
- Incorporar una *papa* mediana cortada en cubos
- Cuando el *repollo* comienza a ablandarse, colocar caldo hasta cubrir la preparación y dejar cocinar
- Una vez cocidos los ingredientes licuar con ayuda de un mixer
- Separar dos cucharones de **sopa** y mezclarlos con *jugo de limon* para lograr una salsa que se agregara a la **sopa** para otorgar *color* y un sabor acido
- Para los tostones derretir *manteca* e incorporarle salsa de *ajo*, pincelar sobre rebanadas de pan y *dorar* en sartén bien caliente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-repollo>