

## Sopa de repollo

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

Repollo en juliana: 500 g

Sal y Pimienta: A gusto

Pasta de jengibre: 2 cditas.

Papa en cubos: 1 Unidad

Caldo: 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 sarten bien caliente

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