Sopa helada de pimientos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 200 cc
Almendras: 100 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 200 cc
Batatas: 1 k
Sal: A gusto
Repollo colorado: 1 Unidad
Limon: ½ Unidad
Naranja: ½ Unidad

Salsa

Sal: A gusto
Tomates: 1 k
Aceto balsámico: 15 cc
Aceite De Oliva: 100 cc
Ajo: 1 Diente
Limon: ½ Unidad
Pimiento colorado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Blanquee el *repollo* colorado en abundante agua salada hirviendo.
- Procese, vierta en cubeteras y lleve al freezer hasta que se congele.
- Pele la mitad de las almendras y tueste.
- Pele las batatas y corte en cubos.
- En una sartén con un poco de aceite de oliva saltee las batatas.
- Ase el *pimiento* en el horno y pele.
- Ralle la cáscara de la *naranja* y el *limón*.
- Lleve la leche a hervor y blanquee las almendras durante 10 minutos.
- Licúe las almendras, el *ajo*, la ralladura de *naranja*, *limón*, el *pimiento* amarillos y el aceite de oliva
- Incorpore las batatas.

Salsa

- Pique groseramente los tomates.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- Ase el *pimiento* en el horno y pele.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los tomates y procese.
- Agregue el *pimiento*, sal, el *ajo*, ralladura de *limón*, aceto y aceite de oliva.

Presentación

- Disponga un bowl sobre un plato de sitio y sirva la **sopa**, rocíe con un poco de salsa
- Sirva la salsa en una salsera.
- Alrededor el *repollo* congelado.

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