



Sopa de Acelgas con Ajo Spring Violeta.



DIFICULTAD
FÁCIL



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING VIOLETA

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Violeta
- 1 ramillete de Acelga
- 1 Zanahoria
- ½ Barra de Pan del día anterior
- 2 litros de Caldo de Verduras
- 1 Huevo
- Perejil Fresco
- Pimentón Dulce
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Paso a Paso



1. Pelaremos los dientes de Ajo y los laminamos.
2. Pelamos la Zanahoria y la cortamos en cuadraditos pequeños, tipo Brunoise.
3. Cogemos dos ramitas de Acelgas, las lavamos y le quitamos las hojas verdes, quedándonos solamente con los troncos. Estos los cortamos a cuadraditos pequeños como la zanahoria.
4. Cortamos el Pan en rebanadas de un dedo de grosor aproximadamente.
5. En una cazuela a fuego medio añadimos un chorro de Aceite de Oliva generoso, añadimos el Ajo y lo doramos.
6. Una vez tenga color el Ajo, añadimos una cucharadita de Pimentón Dulce y removemos bien para que no se queme. Seguidamente añadimos la Zanahoria y el tronco de la Acelga.
7. Dejamos que todo se rehogue junto unos minutos y añadimos el caldo de Verdura.
8. Llevamos el conjunto a ebullición y, en ese momento, introducimos el Pan y dejamos cocer 15 minutos.
9. Pasado este tiempo, añadimos el Huevo batido a la cazuela y removemos ligeramente.
10. Rectificamos de Sal y listo!

TERMINADO DEL PLATO:

11. Podemos servir el plato en una sopera, con todas las raciones, o en un plato hondo, a cada comensal, añadiendo unas hojitas de Perejil fresco.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Antes de añadir el Caldo de podemos añadir un chorrito de Vino o Vermú Blanco y dejar que reduzca unos minutos, aportará un sabor muy agradable al conjunto.
- Para darle más cuerpo a la Sopa, justo antes de servirla, podemos rallar un poco de Queso por encima y se fundirá por el calor del caldo. Os recomendamos utilizar Queso Idiazabal.
- Las hojas de las Acelgas que no hemos utilizado las podemos hacer salteadas con un poquito de Ajo, incluso para hacer un revuelto.