



Asociación de Madres, Padres y Tutores
Colegio La Salle San Ildefonso

SOPA CREMOSA DE BETERRADAS

Ingredientes para 4 personas:

400 gr. beterradas cocidas y cortadas en dados
1 cebolla picada
1/4 litro caldo carne o verduras
1 hoja de laurel
2 bayas de ginebra (opcional)
pimienta blanca
pimentón picante
unas gotas de zumo de limón
100 ml. nata
3 cs cebollino picado

- En un caldero meter el caldo, las beterradas, la cebolla, el laurel y las bayas, llevar a ebullición y dejar sobre fuego bajo 30 minutos.
- Sacar del caldo el laurel y las bayas y descartar. Licuar el caldo con el brazo o pasar por el chino y devolver al caldero a fuego bajo.
- Añadir pimienta y pimentón a gusto. Añadir el zumo de limón y la mitad de la nata. Remover.
- Servir en cuencos añadiendo otra cucharada de nata para formar un dibujo y espolvorear con el cebollino.

Nota: para una versión vegetariana usar el caldo de verduras. Si se hace la versión no vegetariana se puede añadir un poco de beicon frito y escurrido sobre papel de cocina.