



## CLASES DE COCINA PARA TODOS LOS DÍAS

#CuidarteEsCuidarnos



# ČESNEKOVÁ POLÉVKA (SOPA DE AJO CHECA)

### INGREDIENTES:

1 lt  
8 u  
2 u  
2 cdas  
1/2 cdita  
1/2 cdita  
1/2 cdita  
1/2 cdita  
2 rebanadas  
C/n  
C/n

Caldo de pollo o carne  
Dientes de ajo  
Papas pequeñas  
Manteca  
Mejorana (orégano)  
Alcaravea molida\*  
Pimienta negra molida  
Perejil fresco  
Pan  
Queso rallado  
Sal

\*Puede reemplazarse por semillas de anís, de hinojo, o por eneldo o comino.

### PROCEDIMIENTO:

- Machacar en un mortero los dientes de ajo con un poco de sal. Poner el caldo y el ajo en una olla, reservando una cucharadita. Dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos.

- Pelar las papas y cortar en cuadraditos pequeños. Añadir a la olla una cucharada de manteca, las papas, la mejorana (u orégano), la alcaravea, la pimienta negra y el perejil picado. Dejar que se siga cociendo a fuego lento durante unos 20 minutos.

- Derretir la otra cucharada de manteca y unirla al ajo machacado que reservamos. Untar con eso las dos rebanadas de pan y trocearlas en cuadraditos muy pequeños. Dorarlos en una sartén antiadherente. Finalmente, espolvorear el pan con queso rallado y dejar que se funda. Servirlas acompañando la sopa.



Buenos Aires Ciudad



Vamos Buenos Aires