



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 cocinando 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