Borsch (UCRANIA)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se puede usar cualquier carne para el caldo, luego esta carne acompañará a la sopa.

Descripción:

Aunque todo el mundo asocia esta sopa con Rusia, la realidad es que es de origen ucraniano, aunque está muy difundida por todo el este de Europa. Con esta sopa pasa como con el gazpacho, en cada casa hay una manera de hacerlo. Esta receta es la "oficial" tal como la hacen en Ucrania.

Ingredientes para 4 personas :

- 5 patatas en trozos medianos
- 1 zanahoria cortada en bastoncitos
- 1 cebolla en dados
- 1 tallo de apio en trocitos
- 1 pimiento verde en dados
- 2 ajos machacados
- 2 remolachas en bastoncitos (si no se encuentran usar de las cocidas)
- 350 gr. de col cortada en tiras finas
- 3 cucharadas de tomate rallado
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 hoja de laurel
- 1 - 1,5 litros de caldo de carne, ave o verduras
- 1 cucharadita de comino molido
- Perejil y eneldo picado
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Empezar a cocer las patatas y el apio en el caldo en una olla grande.

Paso 2

En una sartén, calentar un poco de aceite de oliva y echar la cebolla. Cuando esté blanda, echar el resto de las

verduras excepto la col (y la remolacha si es cocida). Sofreir 10 minutos.

Paso 3

Casi al final, añadir el tomate y el vinagre balsámico (se usa para conservar el color de la remolacha). Sofreir unos minutos más y reservar.

Paso 4

Cuando la patata comience a ablandarse y antes de que se haga, añadir el sofrito de las verduras junto con la col. Echar un poco más de agua si la sopa estuviera demasiado espesa.

Paso 5

Dejar cocer todo hasta que la col se ablande. Añadir el laurel, el comino y un poco de sal. (Añadir ahora la remolacha si es cocida).

Paso 6

Cocer 5 minutos más.

Paso 7

Casi al final echar los ajos, pimienta molida, el perejil y el eneldo. Corregir de sal.

Paso 8

Dejar reposar la sopa 2 horas. Acompañar con nata agria.