

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Flavia Gauna



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si no encontramos kéfir, podemos usar yogures griegos naturales sin azúcar. Al final de la receta está como se hace la nata agria.

## Descripción:

Es una sopa tradicional de la cocina bielorrusa, de Lituania, de Polonia, así como también de la de Rusia. Se trata de una variedad fría del borsch. Vendría a ser, salvando las distancias, el gazpacho de la Europa del Este. La verdad es que está muy rico, es un sabor que no tiene referencias en nuestro paladar.

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 pepinos
- 2 cebolletas
- 250 gr. de remolacha cocida
- 500 ml. de kéfir
- 4 huevos cocidos
- 4 patatas cocidas
- Eneldo
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Picar el eneldo muy fino. ( Si lo tenemos seco, hidratar con un poquito de leche).

### Paso 2

Quitar la parte final del verde de la cebolleta y picarla fina.

### Paso 3

Cortar los pepinos sin pelar en cubitos pequeños.

### Paso 4

Echar el pepino en un bol grande y mezclar el eneldo y la cebolleta en otro bol más pequeño ( machacar un poco

*con la cuchara para que el eneldo suelte más aroma).*

### **Paso 5**

*Cortar la remolacha en juliana ( reservar el líquido).*

### **Paso 6**

*En el bol de los pepinos echar la remolacha, el líquido reservado, el eneldo con la cebolleta, el kéfir y un poco de sal.*

### **Paso 7**

*Mover muy bien hasta que esté todo integrado.*

### **Paso 8**

*Cortar los huevos y las patatas en 4.*

### **Paso 9**

*Servir la sopa en un bol, añadirle 1 huevo y 1 patata y acompañar con nata agria y un poco de perejil picado.*

### **Paso 10**

*NATA AGRIA: 1 brick de 200 ml. de nata para montar 1 yogur natural de 125 ml. 1. En un tarro poner la nata y añadir el yogur con el líquido que tiene encima. 2. Remover muy bien y dejar reposar 12 horas en la encimera de la cocina y 12 horas en la nevera. 3. Consumir en menos de 7 días.*