Okroshka (RUSIA)

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

Creador: Babanzo

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 se encuentra el kvas, se puede sustituir por cerveza normal, de trigo e incluso por yogur natural sin azúcar).

Descripción:
es una sopa fría muy popular en la cocina rusa. El nombre proviene del ruso "kroshit" (???????) que significa picar (en pequeñas partes). La versión clásica de esta sopa consiste en una mezcla de verduras crudas (como pepinos, cebollas de primavera, rábano), patatas cocidas, huevo, jamón con la bebida kvas. Es posible reemplazar el kvas con kéfir y ácido cítrico. La okroshka es considerada una sopa ideal para el verano y se toma para refrescar. La mayoría de la gente prefiere poner sobre la superficie una cucharada de smetana o de mostaza rusa (algo amarga). El Kvas es una bebida alcohólica fermentada muy suave (la más fuerte ronda los 2,2% de concentración alcohólica) muy popular en Rusia, Ucrania y otros países del Este de Europa. También existen kvas sin alcohol. El kvas se elabora con harina de centeno y malta o también con harina de salvado, un poco de pan de centeno (pan negro) y manzanas, a esta mezcla se le deja fermentar en agua. A menudo se le suele dar un sabor afrutado y du

Ingredientes para 4 personas :

- 1 litro de kvas
- 2 pepinos
- 4 huevos cocidos
- 12 rabanitos
- 4 salchichas o embutido
- 2 patatas medianas cocidas

Preparación:

Paso 1

Picar todo muy pequeño. Añadir al kvas y meter en la nevera 2 horas.

Paso 2

Echar en boles individuales y agregar un poco de vinagre de manzana y nata agria.