

SOPA FRÍA DE QUESO DE CABRA



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

Creador: Alegna

Descripción:

Guarnición: una manzana granny smith, 1/2 limón, 4 anchoas de lata, 2 cucharadas de pistachos, 6 - 8 tallos de cebollino.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- - 200 g de queso de cabra fresco
- - 1 l de caldo de pollo
- - Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Calentar un vaso de caldo de pollo, añadir el queso de cabra cortado en trocitos y mover sobre el fuego a temperatura baja para que se funda el queso. Añadir el resto del caldo, pasar por la batidora y dejar enfriar en la nevera. Si se forma grasa en la superficie cuando esté fría la sopa quitarla con una cuchara. Comprobar el punto de sal y mantener en frío. Guarnición: Cortar la manzana en dados y rociar con el zumo de limón. Escaldar los pistachos y quitar la segunda piel. Desalar y cortar las anchoas en tiras. Presentación: Servir la sopa fría cruzada la superficie con tallos de cebollino, tiras de anchoa, pistachos y dados de manzana.