

Sopa de Arvejas con Tocineta



Ingredientes

½ kilo de arvejas congeladas.
100 gr. de tocinetas rebanadas (extra para guarnición).
1 cebolla mediana.
1 tallo de celery o apio España.
2 papas medianas
1 receta de Consomé de Vegetales (aproximadamente 1 litro).

Preparación

Paso 1: Preparar el consomé. Mientras éste se cocina cortar los vegetales y la tocineta en trozos grandes.
Paso 2: Llevar al fuego medio alto en una olla grande, cuando esta esté caliente agregar la tocineta. Freír la tocineta hasta que se derrita toda la mayor parte de la grasa.

Crema de Leche y queso parmesano
para guarnición
Sal y Pimienta al Gusto.

Paso 3: Sacar la tocineta de la olla y en el mismo aceite añadir la cebolla, celery, papas, sal y pimienta.

Paso 4: Cuando los vegetales estén dorados agregar el consomé y las arvejas.

Paso 5: Dejar cocinar a fuego medio bajo hasta que las arvejas estén muy suaves.

Paso 6: Dejar enfriar y luego llevar la sopa a la licuadora. Licuar hasta obtener una crema sin grumos.

Paso 7: A la hora de servir calentar a fuego lento para que no se pegue a la olla.

Como guarnición se puede agregar una cucharada de crema de leche y tocineta picadita o queso parmesano.