



Sopa de remolacha rostizada (para 2 personas)

INGREDIENTES

- 500gr de Remolacha rostizada
- 20 gr de Jengibre
- 30 gr de Célery
- 1 Ajoporro pequeño
- 1 taza de Caldo de vegetales
- ½ taza de Leche de coco
- Almendras fileteadas (opcional)
- Eneldo para adornar
- Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

Corta el célery, jengibre y ajoporro en trozos y saltéalos con aceite de oliva por unos minutos. Licua la remolacha ya rostizada y agrega el sofrito.

Agrega el caldo, leche de coco, sal y pimienta y licua hasta que esté lisa.

En una olla calienta la sopa.

Sirve con eneldo y almendras fileteadas.





@MagefesaVe



