

BORSCH

KISELEV ALEJANDO

NECESITE

- 2 patatas
- 2 las remolachas
- 2 tomates
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 repollo
- 2 dientes de ajo
- La hoja de laurel
- La sal, la pimienta, el azúcar, el vinagre al gusto

COMO COCINAR

- Lava, pela y corta en tiras finas la remolacha, la zanahoria, las patatas y la cebolla. El repollo finamente en trozos pequeños, el tomate escaldado con agua hirviendo, retirar la piel y corta en cuadraditos. Pela el ajo y aplasta.
- En una cacerola hervir el agua, la sal, pone las patatas y la col y cocine a fuego pequeño. En una sartén caliente el aceite, freír la cebolla y la zanahoria durante unos 5 minutos, luego agrega la mitad de la remolacha, el vinagre y el azúcar, mezcle y deje cocer 10 minutos.
- El resto de la remolacha pone en un tazón, vierte agua hirviendo, agrega 1 cucharilla de vinagre y deje reposa – el jugo de remolacha puede ser necesario en el final de la cocción para que el color de de la sopa.
- En la sartén con las verduras añada el tomate, sal y pimienta al gusto, tape y cocine a fuego lento 20 minutos.
- En una cazuela con las patatas y la col agrega verduras al vapor y una hoja de laurel. Lleva a ebullición, retira la espuma, luego agrega a la sopa de ajo. Cubra con la tapa y de inmediato retira del fuego, luego deja reposa durante 10 minutos.



¡BUEN PROVECHO!



