

SOPA TÍPICA RUSA, DE UCRANIA, SE CARACTERIZA POR SU COLOR ROJO INTENSO Y SU TEXTURA ESPESA.

BORSCH.

Ingredientes:

3 L. agua.

1 cda. Concentrado de tomate.

500 gr. betabel fresco en juliana.

1 zanahoria en juliana.

125 gr. de chirivía (nabo blanco) en juliana.

4 tallos de apio en juliana.

1 cebolla picada fino.

2 d. ajo picados.

350 gr. col desmenuzada.

30 gr. perejil fresco picado.

60 gr. harina.

125 gr. crema agria.

6 tomates maduros.

-en una cacerola grande hierva el agua condimentándola con sal y pimienta recién molida y vierta el concentrado de tomate, las julianas de todos los vegetales y deje hervir por 15 minutos.

-luego añada la cebolla, ajo y col. Deje hervir otros 15 minutos.

-los tomates, quite la piel y semillas y muele hasta obtener un puré, añada a la sopa y deje hervir otros 5 minutos más.

-en un tazón pequeño, bata la crema con la harina.

-para espesar la sopa, añada a la misma batiendo a fuego lento y logrando el espesor deseado.

-rectifique de sal y un toque de azúcar si lo considera necesario.

-es mucho mejor esta sopa preparada un día antes.