

Receta de Sopa de Cerveza

30 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para hoy que el tiempo está bastante fresquito, he pensado dejaros una receta para calentar el estómago y aunque el nombre es algo extraño, resulta deliciosa, espero que os guste esta **Sopa de Cerveza**.

Ingredientes

- Caldo de Pollo (un litro)
- Cerveza (150ml)
- Puerro (uno)
- Zanahorias (una o dos)
- Beicon ahumado o jamón cocido (100grs)
- Queso manchego curado (100grs)
- Nata líquida (150ml)
- Mantequilla (una cucharadita)
- Sal
- Pimienta cayena (una)(opcional)

Modo de Preparación

1. Poner a fundir la mantequilla en una cacerola
2. Picar el puerro y la zanahoria muy menudito y rehogar en la mantequilla fundida
3. Pasados unos minutos añadir el caldo de pollo
4. Añadir la cerveza, un poco de sal y la cayena y dejar hervir a fuego lento unos treinta minutos
5. Pasado el tiempo, añadir la nata y rectificar la sal si fuera necesario, dejar cocinar unos cinco minutos más
6. Añadir el beicon, previamente refrito y el queso picados en trocitos y dejar unos dos o tres minutos
7. Servir de inmediato y....buen provecho!!!