

CREMA MATCHA

Ingredientes

- 1 cebolla mediana, picada
- 1 patata mediana, pelada y picada (opcional) o 1 nabo
- 1 cucharadita colmada picada ajo fresco (opcional)
- pizca de pimienta de cayena
- pizca pimienta negra
- 5 tazas de col rizadas picada (o cualquier hoja verde)
- 4 tazas de caldo de verduras
- 2 cucharaditas de polvo Matcha
- 1 Taza de cilantro fresco
- 1 taza leche de coco (opcional) para decorar

Elaboración

1. En una olla mediana, sofreiremos la cebolla y la patata (opcional) en un poco de aceite o caldo de verduras. Lo dejaremos cocer durante unos 8 minutos, removiendo de vez en cuando y añadiendo agua o caldo, en caso de que fuera necesario, para evitar que se pegue.
2. Agregaremos el ajo, el jengibre, cayena y la pimienta negra y dejaremos sofreír durante 1/2 minutos.
3. A continuación agregaremos la col rizada un par de minutos, y seguidamente añadiremos el caldo de verduras, llevándolo a ebullición.
4. Bajaremos el fuego, y lo dejaremos tapado durante 30 minutos.
5. Agregaremos entonces el cilantro y el té matcha.
6. En este punto, dejaremos que la sopa se enfríe un poco antes de batir. Y añadiríamos la leche de coco.
7. La crema debe quedar con una consistencia suave y cremosa