

SOPA DE REMOLACHA, MANZANA E HINOJO

Ingredientes

- 2 raíces de remolacha
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 2 manzanas tipo Granny Smith
- 1 bulbo de hinojo
- 1 yogur vegetal o griego para decorar (opcional)
- Aceite de oliva
- 1 l. de caldo verduras
- 3 cucharadas soperas de perejil picado
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Pelar la cebolla y el puerro, córtalos y rehogarlos a fuego medio en una olla con aceite de oliva.
2. Cuando empiece a dorarse añadir una manzana y media pelada, reservamos la mitad en cuadrados para servir.
3. Añadimos la remolacha pelada y el hinojo en rodajitas. Remover durante unos minutos hasta que cojan color.
4. Añadir el caldo de verduras y hervir durante unos 15 minutos.
5. Procesar con una batidora o procesador y rectificar de sal, si hace falta.
6. Ponemos en un bowl el yogur con la manzana a cuadrados y un poco del hinojo y perejil. Removeremos para integrarlo bien y servimos encima de cada uno de los platos de la sopa.