

I N G R E D I E N T E S

SOPA DE REMOLACHA

1 kg de remolachas
1 kg de cebollas moradas
2 dientes de ajo
50 gr de azúcar
2 cdas de aceto balsámico
2 tazas de caldo

P R O C E D I M I E N T O

1- En una placa para horno poner 1kg de remolachas y 1kg cebollas moradas (sin piel y cortadas en cubos) + 2 dientes de ajo.

2- Espolvorear 50gr de azúcar mascabo + 2 cdas de aceto balsámico. Salpimentar.

3- Tapar con papel aluminio y llevarlo al horno hasta que las remolachas estén tiernas.

4- Licuar con 2 tazas de caldo.

•Servir con una cucharada de queso mascarpone o con queso de cabra tipo feta

