

ANGULO

BURGOS

Sopa fría de calabacín con queso fresco *Angulo*

No sólo de vichyssoise vive el mundo de las sopas frías. Preparaciones similares pueden hacerse con hortalizas como el calabacín. La incorporación del queso fresco Angulo aporta untuosidad y carácter.

- 500 g de calabacines
- 75 cl de caldo de ave
- 175 g de queso fresco Angulo
- 20 cl de leche
- 1 cebolla
- 2 ramas de albahaca
- 2 cucharadas (soperas) de nata líquida
- 25 g de mantequilla
- Pimienta negra
- Sal

Pelar y trocear los calabacines y poner a hervir con el caldo. Bajar el fuego cuando rompa el hervor, salpimentar y cocer unos 10 minutos.

Picar fina la cebolla y saltearla a fuego lento hasta que se poche. Incorporar a los calabacines, agregar la albahaca y pasar por la trituradora.

Batir el queso con la leche y la nata hasta obtener una crema suave y homogénea. Añadir el puré de calabacines y enfriar en la nevera antes de servir. Presentar con un poco de la crema de queso o yogur natural líquido por encima de la sopa fría.



4 pers.



30 min.



Media

Ignacio Medina
Crítico Gastronómico de la Guía del Ocio, y autor de numerosos
libros, ha sido distinguido por la Real Academia Española de
Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor
labor periodística del año 2009.

