



Asociación de Madres, Padres y Tutores
Colegio La Salle San Ildefonso

SOPA DE APIO CON MANZANAS CAMELIZADAS

Ingredientes para 4 personas:

1 cs aceite de oliva
650 gr. tallos de apio blanco en trozos de 3 cm.
1/2 cebolla pequeña picada
1 litro de caldo de pollo
1 cs mantequilla
1 manzana ácida tipo granny smith en cubos pequeños
1/2 vaso nata para cocinar
pimienta negra molida
2 cs colmadas de perejil picado
2 cs colmadas de queso azul suave

- En un caldero calentar el aceite y sofreír apio, cebolla durante 5 minutos. Añadir el caldo, llevar a ebullición y dejar hervir suavemente unos 20 minutos con la tapa puesta.
- Mientras tanto, en una sartén pequeño calentar la mantequilla sobre fuego medio. Añadir las manzanas y dejar caramelizar suavemente durante 10 minutos removiendo de vez en cuando.
- Triturar la sopa, añadir la nata y remover. Salpimentar a gusto.
- Repartir la sopa entre 4 cuencos/platos y repartir las manzanas, perejil y queso entre los cuencos colocando en el centro a modo de guarnición.