



Consomé vegetal con albahaca

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 150 kg de *Judías verdes*
- 2 Ud. de *Puerros*
- 3 Ud. de *Zanahorias*
- 150 g de *Chalotas*
- 1/2 Ud. de *Brócoli*
- *Sal*
- 1 Rama(s) de *Albahaca fresca*

Preparación

Paso 1 - Ingredientes

Para preparar este consomé, podéis utilizar las verduras que deseéis, nosotros hemos utilizado estas.

Lavaremos las judías verdes y las trocearemos si lo creemos conveniente.

Pelaremos las patatas y, si no son demasiado grandes, las podemos dejar enteras. Las zanahorias también las pelaremos y lavaremos.

Despojaremos de sus capas iniciales a las chalotas también conocidas como escaloñas.

Con el brócoli, haremos lo mismo y lo cortaremos en varios trozos.

Paso 2 - Ejecución

En un recipiente adecuado, os puede servir también una olla a presión, pondremos a hervir como dos o tres litros de agua, ligeramente sazonada.

Cuando arranque el hervor, añadiremos todas las verduras que teníamos reservadas, menos las patatas, que serán añadidas más tarde, y taparemos el recipiente dejándolo hervir a fuego moderado unos 40-45 minutos.

Pasado este tiempo, será el momento en que añadiremos las patatas, para evitar que se deshagan. A los 15-20 minutos, pincharemos las patatas con un tenedor, para cerciorarnos de que están debidamente cocidas y, de estarlo, retiraremos dicho recipiente del fuego.

Colaremos el caldo, y las verduras las reservaremos en un vol. Podríamos, también, hacer un pure ligero con ello o tomarlas con un chorrito de aceite virgen de oliva, seguidamente del consomé.



Recetus - Consomé vegetal con albahaca

Tu comunidad de cocina

recetus.com

En el momento de servir el consomé, es cuando añadiremos la ramita de albahaca que le dará un sabor especial.

¡Espero que os guste!