

Sopa de choclo y batatas

Lo más rico de esta sopa es su textura y sabor dulce, el toque de picante es opcional pero altamente recomendable. Íntegramente americana, choclo, batata, chile... cocinen, prueben y después me dicen.

6 choclos amarillos (casi dos tazas)
1 zanahoria
1 rama de apio
1 hoja de laurel
2 cebollas
1 diente de ajo
3 batatas medianas
cilantro
1 puerro
sal, pimienta
1 cuch de azúcar
Chile picado salsa picante

Desgranar los choclos con un cuchillo, y reservar los troncos.

Pelar las batatas y cortar en cubos de 2 x 2 cm.

Cortar la zanahoria, el apio, una cebolla y el puerro en cubos, y llevar al fuego en una olla con abundante agua fría, junto con los troncos de los choclos y el laurel.

Dejar hervir durante 2 horas, para formar un buen caldo.

Picar la cebolla restante bien chica, picar el ajo y reservar.

En otra cacerola, colocar un poco de aceite, saltear la cebolla y el ajo sin dorar hasta que ablanden, incorporar los granos de choclo y la batata, saltear por unos minutos y agregar el caldo. Dejar cocinar semi tapado por 20 min.

Retirar del fuego, procesar y colar. Si es necesario corregir la consistencia con mas caldo.

Terminar de sazonar con sal, pimienta y azúcar.

Servir con cilantro picado y unas gotas de salsa picante.

Opciones y consejos (o variantes)

- Se puede reemplazar la batata por calabaza o zapallo.
- El caldo puede ser comprado, pero les recuerdo que no hay nada como un caldo casero... consejo: hacer un buen caldo, concentrarlo al máximo y congelarlo en forma de cubitos.
- Si usan latas de choclo, dejar escurrir bien antes de usar.
- Las proporciones pueden variar, mas o menos choclo y batatas, va a quedar rico igual.
- Recordar que el ajo se quema antes que la cebolla, así que poner siempre primero la cebolla y después el ajo.
- El paso del colado es muy importante, ya que de eso depende la textura, no evitarlo.

- La batata combina bien con: naranja, comino, azúcar negra, canela, pollo, cerdo, romero. Y permite distintos tipos de cocción como asado, hervido, frito, glaseado y dulces.

Siempre / Nunca:

Siempre pinchar el grano; Si es jugoso, el choclo esta tierno, y hervirlo con un poco de leche para que los granos queden aun más tiernos.
Nunca comprar batatas con cáscara muy gruesa y rugosa, ya esto significa que dentro va a ser dura y fibrosa.

Que, como, cuando y donde? (Preguntas)

¿Cómo hago para hacer los choclos a la parrilla?

La mejor manera es dejarlos con algunas hojas o chalas en remojo por 1 hora. Luego grillarlo pintando los granos con un poco de oliva o manteca y sal.

Sino tenes balanza ni medidor

Tablas útiles:

1 cuchara de: arroz 15g
azúcar 15g
manteca 15g
harina 8g

RECETAS DE NARDA LEPES PARA

ayudaresgratis.com 

parmesano rallado 5g
pan rallado 3-4g
jugo de limón 15ml