RECETA TRADICIONAL DE LA COCINA POLACA

 Barszcz – sopa de remolacha

**Ingredientes:**

1. 10 remolachas
2. 2 [zanahorias](http://cocinayrecetas.hola.com/comerconpoco/20111127/pollo-en-salsa/%22%20%5Co%20%22pollo%20en%20salsa%22%20%5Ct%20%22_blank)
3. 1 cebolla
4. 7 granos de Pimienta negra
5. Sal
6. 2 hojas de laurel
7. 250 ml de nata liquida
8. Perejil seco y picado

**Modo de hacerlo:**

1. Se pelan las remolachas y se cortan en dados
2. Cortamos la zanahoria y la [cebolla](http://cocinayrecetas.hola.com/comidasvegetarianas/20111128/carne-de-soja-al-curry/%22%20%5Co%20%22carne%20de%20soja%22%20%5Ct%20%22_blank), todo en dados.
3. Ponemos una cazuela grande con abundante agua a fuego lento y echamos todo: las remolachas, las zanahorias, la cebolla, las dos hojas de laurel, los 7 granos de pimienta negra y la sal. Lo dejamos que llegue a ebullición y se cueza durante unos 30 minutos.
4. Cuando estén tiernas la remolacha y la zanahoria lo quitamos del fuego, lo colamos todo pasando a otra cazuela solo el caldo de la cocción, ya que las verduras no se utilizan para esta receta pero eso no quiere decir que se tiren ni mucho menos, lo se suele hacer es aprovecharlas para una guarnición de un segundo plato por ejemplo como complemento de una carne de las que hemos contado estos días atrás. No se puede desperdiciar comida y mucho menos tan sabrosa como son las remolachas o las zanahorias que encajan con la carne tan estupendamente.
5. Al caldo que hemos colado le añadiremos la nata y el perejil y lo removemos todo para que se diluya toso, y lo ponemos a fuego lento durante unos 15 minutos. Hay quien no le pone la nata y también está rica, eso como siempre va en los gustos sobretodo de la cocinera ϑ

Tiempo de preparación: 15 minuto(s)

Tiempo de cocción: 1 hora(s)

