

Antes de vuestro viaje, y para ir haciendo boca, ¿ Qué tal un plato de...

BORSCHT ?

Crema de remolacha (Fría o caliente)



Ingredientes:

- 3 remolachas, 200gr de col, 4 patatas, 2 zanahorias
- 1 taza de caldo
- 1 cebolla dulce, 2 tomates
- 1 cucharada de vinagre (preferentemente de manzana)
- Sal y pimienta
- Mantequilla, crema agria o nata líquida
- Eneldo y perejil

Preparación:

En un cazo, derretir una cucharada de mantequilla con un chorrito de aceite, echar la remolacha cortada en rodajas finas y los tomates cortados en cuartos, cocinar a fuego lento durante una hora. Añadir el caldo y una cucharada de vinagre.

Mientras, en otra cazuela, derretir la mantequilla con un poco de aceite, dorar la cebolla y las zanahorias cortadas en rodajas finas. Saltear durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando.

Hacer hervir de nuevo el caldo que teníamos en la otra olla, añadir las patatas y las láminas de col, cocinar durante 5 minutos mas. Añadir el salteado y cocinar durante 10 minutos. Añadir las remolachas y cocinar 5 minutos más. Añadir sal, pimienta negra y si lo desea, un diente de ajo. Pasar la mezcla por la batidora, hasta obtener una crema suave, añadir la crema agria o nata removiendo y dibujando una espiral.

Nuestra sugerencia:

Puedes degustar esta crema y otros deliciosos platos de la cocina eslovena en el [Restaurante MOST](#) en Ljubljana.