



Sopa de verduras

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	15 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V6000 PowerSteam a partir de 2022

con verduras de raíz asadas

Tubérculos

600 g Verduras de raíz
(por ejemplo, remolacha,
zanahorias, apio o alcachofas
de Jerusalén)

2 Ajos chalote

Sopa

800 ml Agua

100 g Manteca

100 g Crème fraîche

100 ml Crema

1 Cuchara sopera Sal

un poco Pimienta

un poco Zumo de limón

Sazonar

unas cuantas Flores
comestibles

un poco Sésamo negro

un poco Aceite de oliva





Tubérculos

Precalente la cámara de cocción a 230 °C con aire caliente con inyección de vapor.
Prepare las verduras y córtelas en trozos de unos 2 cm. Pele y corte en cuartos las chalotas.
Colóquelas juntas en una fuente de cristal y áselas durante 15 minutos con aire caliente potente con inyección vapor.

Sopa

Ponga a hervir todos los ingredientes, incluida la sal, en una cacerola y sazone con pimienta y zumo de limón. Añada las hortalizas de raíz y haga un puré hasta conseguir una sopa cremosa.

Sazonar

Divida la sopa en platos hondos y decórela con flores comestibles, semillas de sésamo negro o aceite de oliva.

Pasos de cocción

Aire caliente con inyección de vapor (230 °C)

Introduzca los alimentos.

Aire caliente Power con inyección de vapor 230 °C durante 15 Min.

Consejos

Sustituya las hortalizas de raíz por calabaza si lo desea.

Accesorios

Fuente de cristal endurecido

Batidora de mano

