Sopa de cebada de los Grisones

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de cocción	1 H 15 Min.
Porciones	4

Sopa clásica de cebada de los Grisones con cebada perlada, verduras de invierno y hierbas. Una receta tradicional de sopa, perfecta para momentos acogedores y para nutrirse en días fríos.

Sopa

1 cda mantequilla

1 cebolla

150 g zanahorias, en pequeños cubos

150 g apionabo, en pequeños cubos

150 g puerro, en cuartos, en tiras finas

150 g patatas harinosas, pelado, cortado en dados

80 g cebada perlada, lavado

1 hoja de laurel

1½ litro caldo de verduras

200 g cerdo ahumado, (por ejemplo, carne de costilla de cerdo o jamón)

50 g Carne seca de los Grisones, en pequeños cubos

100 ml crema

un poco sal

un poco pimienta

2 ramitas de perejil de hoja plana, finamente picado

un poco cebollino, finamente picado

Sopa

Derrite la mantequilla en una sartén a fuego medio (nivel 6). Añada la cebolla y sofría durante aproximadamente 2 minutos hasta que esté translúcida. Añade las zanahorias, el apio nabo, los puerros y las patatas, sofríe durante aproximadamente 3 minutos. Añada la cebada perlada y cocine brevemente. Añade una hoja de laurel, vierte el caldo de verduras y luego agrega el cerdo ahumado y la carne seca de los Grisones. Cubra y lleve a ebullición a fuego alto (nivel 9). Reduzca el fuego a bajo (nivel 3-4) y deje hervir a fuego lento durante aproximadamente 1 hora. Retira el cerdo ahumado, córtalo en pequeños cubos y devuélvelo a la sopa. Incorpore la nata y sazone con sal y pimienta. Espolvorear con perejil y cebollino antes de servir.

Accesorios

Cacerola con tapa (aprox. 24 cm ø)

Información complementaria

Creado el	13.04.2026