

SOPA DE ERVILHAS COM ENGUIA FUMADA



Revista
Abr. | Mai. 08

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 4 PESSOAS

Tempo de preparação: 15 min.

Tempo de cozedura: 30 min.

INGREDIENTES

200 g de enguia fumada e/ou peixe-espada fumado • 500 g de ervilhas congeladas • 1 cebola picada • 2 cenouras grandes cortadas • 2 pés de aipo picados • 750 ml de caldo de legumes • 4 colheres de sopa de óleo vegetal • 200 ml de cerveja Super Bock Gold • 4 colheres de sopa de crème fraîche • Pimenta e sal a gosto

PREPARAÇÃO

Frite todos os vegetais em óleo numa panela grande, até ficarem macios e brilhantes • Adicione o caldo de legumes e a cerveja, e deixe cozer durante 15 min. • Adicione as ervilhas congeladas e deixe cozer durante mais 5 min. • Misture a sopa, adicionando sal e pimenta a gosto • Divida a sopa por 4 pratos • Adicione o crème fraîche e coloque a enguia e o peixe-espada fumados por cima • Guarneça com salsa