

Sopa de repollo con salchichas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: sikorova.dorota

Url: <https://srecetas.es/sopa-de-repollo-con-salchichas>

Preparación

Pique el repollo y las salchichas. Ponga en una olla y añada la hoja de laurel, el comino y la pimienta y deje cocinar todo. Mientras tanto, calentar la manteca de cerdo, cortar la cebolla en trozos pequeños y freirla en la manteca. Añadir la harina y mezclar hasta realizar una mezcla pareja. Luego agregue el pimentón dulce molido. Vierta un poco de agua, revolver y agregar el repollo. Mezcle, hierva y añada la sal y pimienta a gusto.

▣ Tip para la receta

Antes del final de la cocción de la sopa puede agregar crema para suavizar el sabor.

Ingredientes

- comino
- pimienta
- 20 grs. de harina 000
- 1 cebolla
- sal
- 300 grs. de chucrut
- 30 grs. de tocino
- pimiento dulce molido
- hoja de laurel

Categorías

Un día normal, Checa, Todo el año, Económico, Vegetales, Familia, Sopa

