



**HOLANDA**

## **“SOPA DE VERDURAS A LA PRINSENBEEK”**

### **INGREDIENTES**

- 300 gr Carne
- Verduras al gusto
- Hueso de vacuno



### **PREPARACIÓN:**

1. Hacer un caldo a base de carne y huesos con médula. Como la carne solamente sirve para dar sabor al caldo, no hace falta que sea de exquisita calidad, pero sí es importante que sea sabrosa.
2. Con la carne (con cortes para que suelte todo su sabor) y los huesos dentro, se pone el agua a hervir. Una vez que hierva, se baja el fuego muy muy lento. Se deja hervir lentamente, durante varias horas (toda una noche).
3. Unas 6 horas antes de servir la sopa, se quitan la carne y los huesos y, después, colamos el caldo para que sea muy claro.
4. Se deja enfriar el caldo para a continuación quitar el grueso de la grasa –que se ha acumulado como una capa sobre el caldo- con una cuchara u otro utensilio parecido.
5. Añadir varias verduras troceadas al caldo: zanahorias, puerros, judías verdes, pimientos rojos, coliflor, brócoli... El caldo se pone a hervir de nuevo, una vez hierva se vuelve a poner a fuego lento para que las verduras también suelten su sabor.
6. Después de 2 horas, se quitan las verduras y se cuele de nuevo el caldo.
7. Unos 45 minutos antes de servir la sopa, se añaden verduras crudas y frescas troceadas y, una vez más, se deja la sopa a fuego muy lento. Estas verduras se quedarán dentro de la sopa a la hora de servirla, así que conviene que no se les cueza demasiado, tienen que estar un poco crujientes (no hace falta cocerlas mucho, ya que el caldo tiene ya todo el sabor).
8. Se puede añadir sal y/o cubitos de caldo para darle un poco más de “cuerpo” al sabor de la sopa. Si el sabor es muy intenso: añadir agua fresca.

### **CONSEJOS:**

Servir la sopa muy caliente con pan y vino blanco seco o vino tinto con cuerpo.

**Harry Rijnen**