



Recetas del Chef Pepin

SOPAS

CREMA DE MALANGA

INGREDIENTES:

- 2 Malangas
- 2 Ajíes
- 4 Dientes de ajos
- 2 Tomates
- 1 Cebolla
- ¼ De pollo
- Sal a gusto
- 4 Ramitas de perejil.

PREPARACION:

Pela, lava y ralla las malangas; lava, limpia y pica en tiras finas los tomates y los ajíes.

Limpia y pica la cebolla en aros; lava y limpia el de pollo.

Lava las ramitas de perejil.

Pon en una olla el de pollo, añade agua y sal.

Ponlo a la candela para que se ablande.

Añádele las malangas, los tomates, los ajíes, la cebolla y los ajos.

Puntéalo de sal y ponlo nuevamente a la candela sin presión y déjalo cocinar por espacio de 15 minutos hasta que se forme una crema.

Sírvelo en pozuelos o platos individuales y adórnalo con una ramita de perejil.