Sopa de Maní (variante vegetariana)

Ingredientes para la sopa de maní (aproximadamente 4 porciones)

Sopa:

- 1 cebolla grande
- 2 zanahorias
- 1 pimiento (amarillo)
- 1 tomate
- ½ taza de guisantes
- 300 gramos de manís
- 1 cucharada de cúrcuma
- caldo de verduras
- orégano
- pimienta
- sal

Adicionalmente a sabor:

- fideos
- papas

Preparación:

1) Primero calentar 1 litro de caldo de verduras.

2) Mientras el caldo de verduras calentarse, cortar la cebolla y saltear las cebollas en una sartén hasta que estén trigueño.

3) Pelar y rallar las zanahorias, cortar el pimiento en cubos pequeños, luego pelar el tomate y córtarlo en cubos pequeños.

4) Ahora agregar las zanahorias, los pimientos y el tomate a la sartén y saltearlos durante unos 10 minutos.

5) Luego agregar 1 cucharada de cúrcuma a la sartén.

6) Condimentar al gusto con orégano y sal y fríalo durante unos 3 minutos.

7) Ahora agregar todos los ingredientes de la sartén al caldo de verduras hirviendo.

8) Ahora poner los guisantes en el caldo de verduras.

9) Poner los manís en agua caliente durante unos 5 minutos. Luego colar el agua restante y triturar los manís en la licuadora.

10) Luego agregar el maní al caldo de verduras y cocinar un poco.

Sopa de Maní (variante vegetariana)

11) A sabor:

Cortar las papas en cuartos y agregar las papas al caldo de verduras y cocinar por unos 15-20 minutos.

O

Poner los fideos en el caldo de verduras y cocinar por unos 10 minutos.

O

Cortar las papas en cuartos y agregarlas al caldo de verduras y cocinar por unos 5-10 minutos. Luego agregar los fideos y cocinar todo por unos 10 minutos.

Atención: Las papas y los fideos eliminan el agua de la sopa. Por eso la sopa también es más espesa. Por lo tanto, la sopa debe ser más líquida de lo deseado al principio. Durante la cocción, se puede añadir agua a voluntad para que la sopa se mantenga líquida.

12) Finalmente agregar orégano a la sopa y revolver bien.

13) Ahora servir la sopa.

¡Buen provecho!