

SOPA DE MALLORCA

INGREDIENTES:

300 g de repollo
1!2 cubilete de aceite
1 patata mediana
1 zanahoria
1 pimiento verde
2 dientes de ajo
1 cebolla
50 g de sobrasada
2 pastillas de caldo de carne
10 cubiletes de agua
sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Trocear ligeramente el repollo, y viértalo en el vaso de la thermomix. Trabaje a velocidad 3 a 4 en golpes rápidos hasta que quede bien picadito. Póngalo en el cestillo, y reserve.

Vierta en el vaso todos los ingredientes y la mitad del agua. Tape, ponga el cubilete y ponga velocidad 5-7-9, hasta que quede todo bien triturado. Introduzca el cestillo con el repollo. Programar velocidad 3, temperatura 100 grados, 25 minutos. Al terminar el tiempo, compruebe si el repollo esta bien cocido. Retire el cestillo y reserve.

Añada el agua restante y programe de nuevo a la misma velocidad y temperatura, durante 10 minutos.

Vierta el repollo que teníamos reservado en el cestillo, en el vaso, rectifique la sazón, añada mas agua si fuera necesario.