



Crema de Arracacha

Description

This is a great soup. Even though the arracacha and the celeriac are different vegetables, the flavour is very similar and deliciously tasty.

Crema de Arracacha or Celeriac Soup (English version below)

- 1 pechuga de pollo sin huesos.
- 4 tazas de agua.
- 500 gramos de arracacha pelada y cortada en pequeños trozos.
- 1 taza de crema de leche
- 1 cubo de caldo de pollo.
- 1 cucharada de comino en polvo.
- 1 cucharadita de pasta de ajo.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparacion

1. En una olla grande poner el agua, a hervir a fuego alto, agregar la pechuga de pollo, ajo, comino, y caldo de pollo.
2. Cuando ya haya cocinado por 10 minutos agregar el caldo de pollo, y la arracacha.
3. Dejar cocinar por otros 30 minutos mas
4. Colocar la mezcla en la licuadora hasta que todo quede triturado.
5. Servir caliente y decorar con la crema de leche y pedazos de pan frito.

Celeriac Soup (English version)

Ingredients makes 4 portions

- 1 boneless chicken breast.
- 4 cups of water.
- 500 grams of celeriac
- 1 cup of milk.
- 1 cup double cream
- 1 chicken bouillon cube.
- 1 tablespoon ground cumin.
- 1 teaspoon garlic paste.
- Salt and pepper to taste.

Preparation

1. In a large pot bring water to a boil over high heat, add the chicken breast, garlic, cumin, and chicken broth.
2. Once you have cooked for 10 minutes add the chicken broth and celeriac.

- ~~3. Cook for another 30 minutes more~~
4. Place mixture in blender until everything is crushed.
5. Serve hot and garnish with cream and pieces of fried bread.