



Sopa de Arroz

Description

This is one of my favourite soups. It is very rich in flavour and also in ingredients. Normally the soups in our cuisine are very thick and hearty.

Sopa de Arroz or Rice Soup (English version below)

Tiempo de preparacion: 20 minutos

Tiempo de coccion : 1 hora

Sirve 4 a 6 porciones

Ingredientes

- 200 gramos de Arroz para sopa (En UK rice pudding)
- 500 gramos de Costillas de res o carne para sudado. (Stewing beef)
- 1 gajo de cebolla verde
- 1 ramillete de cilantro
- 2 zanahorias finamente picadas o ralladas
- 200 gramos de arverjas
- 200 gramos de granos de mazorca
- 500 gramos de papa cortadas en cubos pequeños
- 2 cubos de caldo de carne
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de triguisar o condimento completo
- 1 manojo de cilantro fresco picado
- Sal y pimienta al gusto

Preparacion

1. Ponga las costillas de res en una olla, cubrir con agua fria, un gajo de cebolla, el ramillete de cilantro y sazone con sal y pimienta.
2. Ponga la olla a fuego medio bajo y cocine durante 30 minutos, o hasta que este cocido.
3. Agregue el caldo de carne o pollo, zanahorias, alverjas, mazorca, papas, el arroz y cocine por otros 15 minutos a fuego medio.
4. Cuando empiece a hervir de nuevo, reducir a fuego bajo y cocine lentamente durante 30 minutos.
5. Agregar agua caliente si se comienza a secar demasiado.
6. Decore con el cilantro.

Rice Soup (English version)

Serve 4 to 6 portions

Ingredients

- 200 grams of rice soup (rice pudding in UK)
- 500 grams of beef or beef ribs to sweat. (Stewing beef)
- 1 slice green onions
- 1 bunch of coriander
- 2 carrots, finely chopped or grated
- 200 grams of peas
- 200 grams of sweet corn
- 500 grams of potatoes cut into small cubes
- 2 beef bouillon cubes.
- 1 tablespoon cumin.
- 1 tablespoon triguisar or all purpose seasoning.
- 1 bunch chopped fresh coriander
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Place beef ribs in a pot, cover with cold water, a slice of onion, the bouquet of cilantro and season with salt and pepper.
2. Put the pot over medium low and cook for 30 minutes, or until cooked.
3. Add the beef broth or chicken, carrots, peas, sweet corn, potatoes, rice and cook for another 15 minutes over medium heat.
4. Bring mixture to boil again, reduce heat to low and cook slowly for 30 minutes.
5. Add hot water if it's too dry.
6. Garnish with coriander.