

Sopa de pistou

Ingredientes

Para Pistou:

- 150 g de queso rallado (Emmental o Gruyère)
- 1 ajo
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 Basil Bouquet
- 2 tomates (o 1 caja de tomates triturados)

Para sopa

- Sal
- 2 cebollas
- 1 rama de apio
- 250 frijoles rojos
- 350 judías verdes
- 5 calabacín
- 2 papas

Preparación

- El día antes de remojar los frijoles rojos
- El mismo día, drene los frijoles los coloque en una cacerola con 3 litros de agua durante 2 horas (40 minutos si cacerola a presión), sal y pimienta.
- Corta todas las verduras en pedazos y colócalas en la cacerola, sal y pimienta
- Cubra y cocine a fuego lento durante al menos una hora
- Para Pistou:
Mezclar cabezal de ajo, albahaca, caja de tomate
Cuando se obtenga una masa, agregue el queso rallado, luego podría tomar un vaso de aceite de oliva para montar el pistou en mayonesa.
- Sirva la sopa con el pistou a un lado, y parmesano.