

## Brotos de otoño y sopa de jengibre

Cuando Miklaz y Kezmya, dos de sus jóvenes rehenes, estaban sirviéndole una sencilla ensalada de brotes de otoño y una sopa de jengibre,...

**Danza de Dragones**



Esta es una **deliciosa receta** y es ideal para **cenar ligeras**. Combina la dulzura de las ciruelas con la sopa de Jengibre. Es muy **sencilla de preparar** y sabrosa al paladar.

\* Receta para 4-6 comensales

### Ingredientes para la ensalada

- ★ 8 tazas de hortalizas mixtas como rúcula, diente de león, escarola, lechuga hoja de roble, acelga, etc.
- ★ 6-8 higos
- ★ 1 taza de nueces tostadas de tu elección (a nosotras nos gustan las nueces confitadas)

### Vinagreta de ciruelas

- ★ 5 cucharadas de mermelada de ciruelas
- ★ 1/4 de taza de vinagre de vino
- ★ 1 cucharada de mostaza estilo Dijon
- ★ 1 taza de aceite de oliva
- ★ 1 cucharadita de jengibre rallado
- ★ 1 cucharada de hierba limón picada
- ★ Sal kosher y pimienta recién molida

### Ingredientes para la sopa

- ★ 2 cucharadas de mantequilla
- ★ 2 cebollas peladas y picadas
- ★ 6 tazas de caldo de pollo
- ★ 2 libras (unos 800 g) de zanahorias, peladas y cortadas en rodajas
- ★ 2 cucharadas de jengibre fresco rallado
- ★ 1 taza de nata montada
- ★ Sal y pimienta

Para la ensalada, simplemente mezcla todos los ingredientes para poder aliñarlos juntos y rociarlos con la vinagreta. Adorna con higos y nueces.

Para la sopa: Pon en una olla grande, a fuego medio alto, la mantequilla y las cebollas removiendo con frecuencia hasta que las cebollas estén tiernas. Agregue el caldo, las zanahorias y el jengibre. Cubre y deja hervir. Reduce el fuego y cocina a fuego lento hasta que las zanahorias estén tiernas.

Retira del fuego y pasa a una licuadora.(\*). No llenes la licuadora más de la mitad, hazlo por partes si es preciso. Coloca la tapa y cubre la parte superior con paño. Ten cuidado al mezclar líquidos calientes como es el caso porque puede salpicar fuera de la tapa si ésta no está colocada correctamente. Pon en marcha la licuadora y sigue hasta obtener un puré suave.

Vuelve a la olla, agrega la nata y remueve a fuego alto hasta que la sopa esté uniformemente caliente. Añade sal y pimienta al gusto.

Reparte con un cucharón en cuencos y utiliza ramitas de perejil como guarnición.

(\*)Para estos casos acostumbran a ser más prácticas las batidoras de mano.