VICTORINOX

SWISS ARMY FOR HER

Jengibre
lirio de los valles, peonía
almizcle, madera blanda

Sopa de jengibre y zanahoria con un toque de chile / Brotes de soya salteados con tiras de albahaca
Pan asado

Sopa de jengibre y zanahoria con un sutil toque de chile, brotes de soya, tiras de albahaca

- 5 g aceite de canola
- 10 g cebolla picada
- 10 g poros, finamente picados
- 35 g papas, peladas y cortadas en trozos pequeños
- 100 g zanahorias, peladas y cortadas en trozos pequeños
- 50 g jugo de naranja
- 5 g jengibre
- 2 dl caldo de verdura
- 1 dl crema
- sal y pimienta
- 5 g aceite de canola
- 30 g brotes de soya
- 2 g albahaca, cortada en tiras finas
- 2 g jalapeño fresco, finamente cortado
- sal y pimienta

Modo de cocción
Caliente aceite de canola en una cacerola. Agregue cebolla y saltee durante unos minutos. A continuación, agregue el resto de las verduras y saltee todo junto. Desglase con jugo de naranja y caldo de verdura, cubra y hierva hasta que todo esté tierno. Sazone la sopa con sal y pimienta al gusto, vierta en una jarra de licuadora y licue.
Espese con la crema, vuelva a probar, y sazone según sea necesario.
Agregue aceite de canola a una sartén de teflón y dore los brotes de soya, las tiras de albahaca y el chile. Agregue sal y pimienta al gusto.

VICTORINOX

Pan asado

- 20 g levadura
- 75 g harina blanca (1)
- 175 g harina blanca
- 10 g sal
- 1 d l agua

Modo de preparación
Revuelva la levadura en un poco de agua.
Tueste la harina blanca (1) a fuego alto en una sartén de teflón hasta que esté dorada, y permita que se enfríe.
Caliente el horno a 210 °C.

Modo de cocción
Agregue levadura, toda la harina, y sal y pimienta a una batidora y amase durante unos minutos.
Cubra la masa y deje reposar durante aproximadamente 1 hora. A continuación, quite la masa, dele la forma deseada, y coloque sobre papel sulfurizado. Coloque en el horno precalentado y cocine a 210 °C durante 5 minutos.
A continuación, reduzca la temperatura del horno a 180 °C y cocine durante aproximadamente 40 minutos hasta que esté listo.