

Recipe

Spring Soup

Ingredients

- 4 onions, diced
- 2 ribs of celery, diced
- 1 sprig of rosemary
- 1 bay leaf
- 2 garlic cloves, smashed
- 2 yellow potatoes, diced
- 4 green onions, chopped
- 1 can white beans
- 1 lb frozen peas
- 1 English cucumber, diced
- Salt and white pepper to taste
- 1 teaspoon smoked paprika
- juice of 2 lemons

Cashew cream

- 1 cup cashews
- 1 garlic clove
- Whites of 8 green onions
- Juice of 1 lemon
- Salt to taste

Instructions

- Add diced onion with a splash of water to pot. Cover and cook over medium high heat until softened. Uncover, add celery, and decrease heat to medium to brown. Mix occasionally to avoid burning.
- Add potatoes, rosemary, bay leaf, garlic and 5 cups of water to the pot and bring to a boil. Reduce heat and simmer for about 20 minutes until celery and potatoes are soft.
- Remove bay leaf and rosemary.
- Blend soup and green onions until smooth.
- Add white beans (reserve the liquid), peas, and cucumber.
- Chill soup in the refrigerator.
- For the cream, blend (soaked) cashews with garlic, cucumber, previously reserved bean liquid, and green onion until smooth.
- Salt to taste.
- Season chilled soup with salt and white pepper and lemon juice to taste.
- Ladle soup into a bowl. Drizzle on the cucumber cream and garnish with extra diced cucumber and peas. Sprinkle smoked paprika on top.

Sopa Primavera

Ingredientes

- 4 cebollas picadas
- 2 tallos de apio picados
- 1 ramita de romero
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo machacados
- 2 papas amarillas picadas
- 4 cebolletas picadas
- 1 lata de frijoles blancos
- 1 libra de guisantes congelados
- 1 pepino inglés picado
- Sal y pimienta blanca al gusto
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- Un chorrito de jugo de limón
-

Crema de pepinos

- 1/4 taza de anacardos
- 1 diente de ajo
- 1 pepino inglés
- 1 cebolla verde
- Sal al gusto

Instrucciones

- Agrega cebolla picada con un chorrito de agua a la olla. Tapa y cocina a fuego medio-alto hasta que se suaviza. Destapa, agrega apio y reduce el fuego a medio dorado. Mezcla de vez en cuando para evitar que se queme.
- Agrega papas, romero, el laurel, ajo, y 5 tazas de agua a la olla y deja que hierva. Reduce el fuego y cocina a fuego lento durante unos 20 minutos, hasta que el apio y las papas estén tiernas.
- Saca la hoja de laurel y el romero.
- Licue la sopa y las cebollas verdes hasta que quede suave.
- Agregue los frijoles blancos (guardar el líquido), los guisantes y los pepinos.
- Enfriar la sopa en el refrigerador.
- Para la crema, licue los anacardos (remojados) con el ajo, el pepino, el líquido de los frijoles previamente guardado, y reservados y la cebolla verde hasta obtener una mezcla lisa.
- Agrega sal al gusto
- Agrega sazón a la sopa fría con sal y pimienta blanca y jugo de limón al gusto.
- Season chilled soup with salt and white pepper and lemon juice to taste.
- Sirve la sopa en un bol. Rocía con la crema de pepino y decora al gusto con más pepino picado y guisantes. Espolvorea pimentón ahumado por encima.