

## SOPA de PATATA ESTILO ALEMAN

### Ingredientes:

500 g Patata , 1 Bandeja Verduras para Caldo (Puerro, Apio o celeri, col, Zanahoria ect. , normalmente se puede comprar ya en Bandeja) , 3 Cebollas , 2 Dientes de Ajo , 50 g Mantequilla , Comino molido, una Cucharada sopera Orégano , 150 g Creme Fraiche o semiliar , 100 g Bacón ahumado , Salchicha Alemana o Carne hervida , Verde de Cebolla .

### Preparación:

Pelar las patatas y las verduras i limpiar, lavar y picar finamente. Pelar el ajo y la cebolla, cortar en dados finos, igual con el Bacón.

Saltear los dados de la cebolla y el ajo en la olla con el Bacón. Las patatas y verduras salteadas brevemente. Revuelva en 1 litro de agua con una o dos pastillas de cubito Avecream (Caldo de Carne, quien tiene caldo casero , mucho mejor ), sal, pimienta y un poco de comino al gusto. Llevar a ebullición, tapar y cocinar a fuego lento unos 20 minutos.

1 cebolla, pelada y cortada en aros finos. Cortar el Salchichas Alemanas o similar en Rodajas (También se puede Dados de Carne hervidos o similar). Cortar una o dos Rebanadas de Pan Tostado en Tacos y tostarlo con mantequilla en una Sartén hasta que esté dorado.

Pelar y rallar grueso de rábano picante. Machacar Patata y Verduras Estilo Puré, agregue el orégano y el rábano picante medio. Sazone al gusto y arreglar todo y servir en un Plato hondo. (Decorar con el Verde de Cebolla en Rodajitas y Orégano)