



Borsch al queso crema Quescrem de cabra

El borsch es una sopa rusa elaborada con remolacha que puede servirse en caliente o frío.

👤👤👤 INGREDIENTES

- 2 remolachas cocidas
- 2 patatas
- 1 puerro
- 1 rama de apio
- 4 cucharadas de *queso crema Quescrem de cabra*
- Un chorrito de vinagre de manzana

★ ELABORACIÓN

Cuece las patatas, el puerro, el apio y añade casi al término las remolachas ya cocidas.
Tritura bien.



PRESENTACIÓN

Sirve cada ración con una cucharada de *queso crema Quescrem de cabra*. Puedes decorar con un brote o una ramita de tomillo.

Quescrem
auténtico queso - crema

