

Parsnip Soup

Serves 4

Ingredients

- 1 large boiling potato
- 2 parsnips, peeled and finely chopped
- 3 shallots, finely chopped
- 1 leek (white and pale green part only), trimmed, halved lengthwise, washed well, and finely chopped
- 2 tablespoons chopped fresh parsley leaves
- ½ cup heavy cream
- ½ stick (¼ cup) unsalted butter
- 2 to 2 ½ cups chicken broth
- 2 tablespoons canola oil
- 1 cup apple cider or juice
- 1 parsnip, peeled and cut into thin strips

Directions

1. Peel potato and cut into ¼-inch diced cubes. In a heavy kettle, cook potato, parsnips, shallots, leek, and parsley in butter over moderate heat, stirring, until leek is softened, about 12 minutes. Add broth and simmer, covered, for 20 minutes or until vegetables are very soft.
2. In a blender, purée mixture in batches and transfer to a large saucepan. Stir in cider or juice, cream, and salt and pepper to taste and cook over moderately high heat, stirring occasionally, until heated through. Keep soup warm.
3. For the roasted parsnips: Place parsnip slices on a baking sheet, and sprinkle with olive oil and a small amount of salt. Roast the parsnips for approximately 25 minutes. When done, add to the soup.
4. Enjoy!

Sopa de chirivía y manzana

4 porciones

Ingredientes

- 1 papa grande
- 2 chirivías pelados y cortadas bien delgaditos
- 3 cebolletas, cortadas bien delgaditos
- 1 cebolla, cortada bien delgadita
- 2 cucharas perejil
- ½ taza crema
- ½ barra (¼ taza) de mantequilla sin sal
- 2 cucharas mantequilla
- 2 a 2 ½ tazas caldo de pollo
- 2 cucharas aceite de canola
- 1 taza jugo o sidra de manzana

Instrucciones

1. Pele la papa y córtalo en pedazo de ¼ pulgada. En una olla grande, cocina la papa, chirivía, cebolleta, cebolla y perejil en la mantequilla en fuego mediano por ~12 minutos. Eche el caldo y déjalo por 20 minutos o hasta que los vegetales son suaves.
2. Mézclalo en un licuadora: después póngalo en una olla grande. Eche el jugo o la sidra, crema, sal y pimienta al gusto. Cocínalo bien y mézclalo en fuego mediano y hasta que la sopa esta calientita.
3. Para la chirivía asado pon la chirivía cortada en una bandeja para hornear en el horno con un poco de aceite de oliva o canola y sal por 25 minutos. Después échala a la sopa.
4. ¡A disfrutar!