

Sopa fría de remolacha amarilla y sandía con crema de cúrcuma

Esta [sopa fría de remolacha](#) está inspirada en un [borscht](#) de remolacha roja y sandía, pero aquí las remolachas amarillas son las protagonistas. La dulce y refrescante sandía equilibra los sabores terrosos de la remolacha, mientras que la crema batida con cúrcuma añade un acabado rico y dorado.

Rinde para 4 personas

Utensilios necesarios

Bolsa con cierre tipo zip de 4 litros

Olla mediana

Licuada

Olla pequeña

Colador

Bol pequeño

Colador o plato forrado con papel absorbente

Batidor, batidora manual/de pie, o sifón de crema con cartucho de N20

Ingredientes para la sopa fría de remolacha

Sandía: $\frac{1}{2}$ sandía sin semillas, sin cáscara (aproximadamente 12 oz), cortada en trozos pequeños

Sopa

3 tazas de caldo de verduras (o caldo de verduras con la sal reducida a la mitad)

3 remolachas amarillas, peladas y picadas
 $\frac{1}{2}$ cebolla amarilla, picada
1 zanahoria, pelada y picada
2 cucharaditas de sal kosher

Crema batida de cúrcuma

$\frac{1}{2}$ taza de crema para batir
Un trozo de 2,5 cm de cúrcuma fresca picada o 2 cucharaditas de cúrcuma molida
 $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal kosher

¿Por Qué Congelar la Sandía? Es la versión económica de la "sandía comprimida" una técnica que los chefs utilizan con selladores al vacío para eliminar el aire en la sandía. Imagina la sandía como un edificio de apartamentos. Algunas células son como habitaciones, otras como tuberías llenas de jugo de sandía. Al congelarla, las "tuberías" revientan y el jugo inunda las habitaciones cercanas. En la bolsa, hay poco espacio para la expansión, lo que crea una compresión que deja una sandía más jugosa y menos granulosa.

Consejo: Usar un sifón de crema produce una crema batida perfecta y esponjosa, que se puede refrigerar en el mismo recipiente donde se hizo. Un cartucho de N20 cuesta menos que una lata de crema lista para usar, genera menos desperdicio y permite aromatizar la crema a tu gusto. Por supuesto, también puedes batir la crema a mano, pero el sifón usa óxido nitroso (que se mezcla mejor con la crema que el aire común), duplicando casi el volumen de la crema batida sin cansar tus brazos.



Prepara la sandía

Corta la sandía y colócala en una bolsa para congelar. Llena un fregadero con agua fría y sumerge lentamente el fondo de la bolsa sin sellar en el agua para expulsar la mayor cantidad de aire posible. Sella la bolsa y congélala durante al menos 3 horas.

Prepara la sopa

Añade el caldo, las remolachas, la cebolla y la zanahoria en una olla mediana y lleva a ebullición a fuego medio. Reduce a fuego lento y cocina hasta que las verduras estén tiernas, aproximadamente 30 minutos.

Transfiere cuidadosamente la sopa a una licuadora, agrega la sal y mezcla aumentando la velocidad hasta que quede muy suave. Pasa la sopa a un recipiente cubierto y refrigérala para que se enfríe.

Prepara la crema

Combina la crema, la cúrcuma y la sal en una olla pequeña a fuego lento. Cocina a fuego lento durante 10 minutos o hasta que adquiera un color amarillo. Si usas cúrcuma fresca, cuela la mezcla con un colador, desecha los sólidos y reserva la crema infusionada. Coloca la crema en un recipiente, cúbrelo y refrigéralo.

¿Se puede guardar? Conserva los componentes de la sopa por separado en el refrigerador hasta por 3 días, o en el congelador hasta por un mes.



Montaje de la sopa

Descongela la sandía en un colador o en un plato forrado con papel absorbente para que el exceso de jugo no diluya la sopa. Si no te molesta tener trozos de sandía muy fríos en la sopa, no es necesario descongelarla completamente, aunque algunas personas tienen dientes sensibles.

Bate la crema

Usa un batidor manual, una batidora eléctrica o una batidora de pedestal con el accesorio de batidor. También puedes utilizar un sifón de crema cargado con un cartucho de N20.

Revuelve la sopa para asegurarte de que no se haya separado.

¡Sirvela! Coloca la sopa en tazones individuales y agrega los trozos de sandía, luego la crema batida.

Alternativamente, vierte la sopa fría en un recipiente para servir. Divide la sandía entre los tazones y coloca una generosa porción de la crema batida con cúrcuma encima. Sirve los tazones y vierte la sopa alrededor en la mesa.

Consejo adicional: Un toque de semillas de vainilla en la sopa aportará un sabor redondo, rico, perfumado y terroso, todo al mismo tiempo.