

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Sopa de pescado con berros y Queso Brugge Dentelle

Sopa de pescado con berros y Queso Brugge Dentelle



Ingredienten:

- 2 l de caldo de pescado
- ½ apio blanco
- 3 puerros (la parte blanca)
- 4 cebollas
- 2 ramos de berros
- 1 Queso Brugge Dentelle
- 100 g de Brugge boter (mantequilla)
- 150 g de nata agria
- 1 patata
- Sal y pimienta

Bereiding:

Derretir la mantequilla y rehogar el apio, porro, cebolla, patata y los tallos de los berros, luego ir cociendo, con la cazuela tapada hasta que estén hechos.

Agregar el caldo de pescado y hervir.

Licuar la sopa en una licuadora o con ayuda de una batidora de inmersión, junto con las hojas de los berros (reservar algunas para decorar), los cubitos de queso Brugge Dentelle y la nata agria.

Sazonar con sal y pimienta.

Servir en tazones o platos hondos y decorar con pimienta negra del molino y una ramita de berro.

4 personen

45 min

Entrada

1.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/sopa-de-pescado-con-berros-y-queso-brugge-dentelle>