

# SOPA DE ERVILHA COM CHARQUE DA GI

## INGREDIENTES

2 latas de ervilhas em conservas sem a água

500 ml de água (use um pouco da água usada para escaldar a charque) 1/2 cebola grande ralada

1 dente de alho grande ralado

200 g de charque

2 colheres (sopa) de maizena

coentro (ou salsa) fresco a gosto

1 envelope de sazón sabor do nordeste

pimenta do reino a gosto

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata as ervilhas no liquidificador com os 500 ml de água.

Em uma panela, peneire o caldo (tente retirar o máximo da massa da ervilha que passar pela peneira) peneirei apenas por causa das peles da ervilha, mas fica a critério.

Coloque a panela com o caldo da ervilha em fogo médio e adicione a cebola, o alho, o coentro, o sal, a pimenta-do-reino e o sazón.

Deixe cozinhar uns 10 minutos em fogo médio.

Em seguida, bata novamente o caldo agora temperado, no liquidificador para que fique uniforme.

Retorne o caldo para a panela e coloque a maizena diluída em água, com o fogo baixo mexa até encorpar.

Adicione os pedacinhos de charque fritos e deixe cozinhar por mais 10 minutos, em fogo baixo para pegar o gosto dos temperos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23305-sopa-de-ervilha-com-charque-da-gi.html>