

Sopa de verduras

Ingredientes

- 1 cebolla
- 4 o 5 papas
- 2 o 3 zanahorias
- 2 o 3 puerros
- 1 bota de acelgas
- 1 rama de apio
- 1 cucharada de sal

Preparación

Poner agua para hervir.

Pele y corta las cebollas, papas, zanahorias y puerros en pedazos (mantén solo blanco y comienzo de los puerros). Ponlos en un colador.

Enjuague las verduras debajo del grifo, luego tírelas en agua salada.

Corte en anillos el primer tercio de la rama de apio (parte con las hojas), enjuague y tire la sartén.

El agua debe cubrir las verduras por 1 o 2 cm.

Corta las hojas de acelgas. No mantenga las costillas blancas que hacen cables. Enjuague las hojas y agréguelas a la sartén con las otras verduras.

Si se trata de una cacerola de presión, cierre y cocine 12 minutos después de silbar.

De lo contrario, cocine 30 minutos después de hervir.

Mezcle la sopa. Se puede agregar una llovizna de aceite de oliva o crema fresca en los platos.

Variante

Sude las verduras en pequeños cubos en aceite de oliva en el fondo de la sartén.

Luego agregue el agua hirviendo.