



Paso 1



Paso 2



Paso 3

SOPA DE APIO

Ingredientes para 4 personas:

- 2 patatas LZR (por su buena cocción) peladas y en dados
- 2 cebollas cortadas en juliana
- 1 manojo de apio cortado en tiras finas
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de mantequilla
- Cilantro picado
- Pimienta y sal



PASO 1: Rehoga la cebolla y los ajos picados con la mantequilla y un chorrito de aceite hasta que esté transparente.

PASO 2: Cubre con 1l y medio de agua, échale la pastilla de caldo y pon a hervir.

PASO 3: Agrega la patata y el apio, salpimenta y añade el cilantro. Deja cocer unos 30 min.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzs.com/receta/sopa-de-apio>