

SOPA AL CUARTO DE HORA

De Buena Mesa

INGREDIENTS

20 MINUTES 6 SERVINGS

- 1 Patata
- 100 gr de Coliflor
- 2 Ramas de Apio
- 1 Puerro limpio
- 100 gr de Judías Verdes
- 2 Zanahorias
- Sal
- 1/2 Nabo
- Agua
- 100 gr de Pasta para sopas
- Hierbabuena
- 1 Calabacín pequeño

TAGS

#cocinafacil #cocinando #cooking #lovefood #sopas #soup #vegetable



1

Lavar bien todas las verduras



2

Trocear la zanahoria



3

...el nabo...





4

...el apio...



5

...el puerro...



6



7

...el calabacín...



8

...la patata...



9

Cortar en pluma las judías verdes



10

Añadirlas a la olla



11

Cortar la coliflor



12

Añadirla a la olla





13

Remover para mezclar, sazonar y cocinar 20' Añadir la pasta y cocinar el tiempo necesario, según el tipo que elijas



14

Aromatizar con hierbabuena, antes de retirar del fuego



15

¡¡¡Lista Para Disfrutar!!!



16

De Buena Mesa
<http://denuestracasa.blogspot.com>

