

Sopa de verduras



Ingredientes:

2 litro de caldo
1 manojo de habichuelas
1 manojo de perejil
1/2 de col
1/2 de lechuga
1/4 kilo de arvejas
3 zanahorias
3 cebollas
100 grs de mantequilla

Preparación:

Las verduras (zanahorias, col, cebolla y habichuelas) las cortamos a la juliana.

En el caldero donde se vaya a preparar la sopa se añade la mantequilla junto con las verduras recién cortadas.

Seguidamente le añadimos el caldo y dejamos que hierva unos minutos.

Comprobamos que las verduras están tiernas y añadimos a la sopa el resto de los ingredientes también cortados.

Dejamos guisar la sopa de verduras a fuego lento y tapado durante 20 minutos.