

Será por recetas



Sopa juliana

Sopas y Cremas, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 28/09/2012

Ingredientes

- ¼ de kg de nabos
- 1 puerro
- 2 patatas grandes
- ½ kg de espinacas
- ¼ de kg de guisantes
- 1 rama de apio
- Tocino
- 100 g de jamón serrano
- 2 cubitos de concentrado de carne
- Aceite
- Sal

Elaboración

Partir en cuadraditos, previamente lavadas, toda la verdura excepto las espinacas y los guisantes.

Poner 3 cucharadas de aceite en una cazuela y rehogarlas dando vueltas con una cuchara para que no se pegue.

Añadir el tocino y el jamón, ambos cortados en cuadraditos.

A los 5 minutos, echar 6 tazones de agua ya dejar que hierva. Cortar las espinacas en trozos pequeños y añadir a los demás, así como los guisantes. Si estos son de lata añadir también el caldo.

Tiene que cocer todo uno 20 minutos. Cuando falten 10 añadir los cubitos de concentrado de carne rallándolo con el cuchillo, y el apio lavado y partido.

Comprobar la sal en el último momento, antes de servir.



Autor receta de Sopa juliana

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012