

Será por recetas



Sopa de guisantes aromatizada con albahacas y tomillo

Sopas y Cremas

 1 Personas

 80 Minutos

 Media

 Enviada el 20/03/2012

Ingredientes

- 1/2 vaso de guisantes secos
- 1 tacita pequeña de cebada o mijo
- 1 patata pequeña
- 1 zanahoria
- 2 vasos de agua
- 1 pizca de albahaca
- 1 pizca de tomillo

Elaboración

Primero hay que cortar la patata en tacos, picar la cebolla, cortar la zanahoria en rodajas, y cocer todos los ingredientes durante 1 hora a fuego lento.

Añadirle albahaca y el tomillo en los últimos 5 minutos de cocción.



Autor receta de Sopa de guisantes aromatizada con albahacas y tomillo

Vicente Martí

 Valoración 4/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/02/2012