

Sopa Campesina

En esos días fríos de invierno nada reconforta más que una sopa. La sopa campesina o sopa paisana la podemos hacer con cualquier verdura que tengamos en casa, lo típico de esta sopa es que debe llevar algún tipo de col (brécol, coliflor, repollo,...). Si la hacemos con agua en lugar de caldo rehogaremos con una cucharada de aceite las verduras para que tenga más sabor.

INGREDIENTES:

- 4-6 Ramilletes de brécol y coliflor
- 1ud Zanahoria pequeña
- 1/3 ud Puerro
- 4-6 uds. Judías verdes o tirabeques
- 1 trocito Calabacín
- ½ Nabo
- 1/3 Chirivía
- 1/3 Nabicol
- 1/2 Cebolla pequeña
- ½ Ramita Apio
- 1/2l Caldo de ave

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Lavar y pelar todas las verduras.
2. Cortar las hortalizas a cuadritos "paisana" de 1cm aproximadamente.
3. Poner a hervir el caldo, agregar las verduras (excepto brécol y judías verdes) y cocinar por espacio de 30 minutos.
4. Adicionar el brécol y las judías, prolongar la cocción 5-7 minutos más.