



SOPA DE HINOJO

Ingredientes:

- ¼ barra de mantequilla
- ¼ cebolla picada
- 1 bulbo de hinojo picado
- 1 papa chica pelada y en cubos
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 1 litro de agua
- 2 varitas de hojas de hinojo
- Crutones para servir

Procedimiento:

1. En una cacerola, funde la mantequilla y saltea la cebolla picada. Cuando esté transparente, añade el bulbo de hinojo y la papa en cubos. Sazona con el consomé de pollo en polvo.
2. Cubre con el agua, tapa y cocina hasta que las papas estén suaves. Licua y regresa a la cacerola.
3. Integra las hojas de hinojo, tapa y permite que suelte el hervor.
4. Sirve con crutones. Ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6