



SOPA DE BROCOLI

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de cebolla picada
- 800 g de brócoli en ramilletes pequeños y cocidos al dente
- 6 tazas de caldo de pollo (1 ½: litros)
- 1 ½: cucharadas de consomé de pollo en polvo
- Queso panela en cubos, para decorar acompañar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega el brócoli y cocina por 3 minutos. Retira del fuego.
2. Licua la mitad del brócoli con el caldo de pollo y el consomé en polvo. Regresa al fuego y deja cocinar por 5 minutos o hasta que rompa el hervor.
3. Ofrece con los cubos de queso.

Tiempo de preparación:

20 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: