



## SOPA DE VERDURAS

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 chayote grande, pelado y cortado en cubos
- 2 zanahorias grandes, peladas y cortadas en cubos
- 1 calabacita grande, cortada en cubos
- ¼: pieza de col mediana y fileteada
- 1 taza de puré de tomate (240 ml)
- 5 tazas de agua (1.5 litros)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo

### Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe todas las verduras hasta que la col este tierna.
2. Licúa el puré con el agua y el consomé. Calienta el puré de tomate y cocina 3 minutos.
3. Vierte a las verduras y deja cocinar por 15 minutos o hasta que las verduras estén completamente tiernas. Sirve caliente.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4