



SOPA JULIANA

Ingredientes:

- ½: pieza de poro (la parte blanca)
- 2 piezas de zanahoria
- 1 pieza de papa grande
- 2 ramas de apio
- 2 tazas de col blanca
- 2 jitomates
- 1 diente de ajo
- ¼: de cebolla blanca
- 2 ramas de cilantro
- 1 cucharada de consomé: de pollo en polvo
- 2 cucharadas de aceite vegetal

Procedimiento:

1. Corta todos los vegetales en tiras delgadas (juliana) y reserva.
2. Calienta el aceite en una olla y agrega el poro, cocínalo hasta que esté: suave y transparente, agrega el resto de los vegetales y cocina por 5 minutos para integrar los sabores.
3. Licúa el jitomate, cebolla y ajo, cuela y vierte en la olla con los vegetales, sazona por un par de minutos y agrega el agua, el cilantro, sazona y deja hervir a fuego bajo aproximadamente por 15 minutos.
4. Ajusta la sazón de ser necesario, sirve caliente.

Tiempo de preparación:

25 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4 porciones