SOPA DE VERDURAS CON CALDO DE CILANTRO

Ingredientes:

- 2 tazas de hojas de cilantro
- 1 litro de agua
- ½ pza de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 1 pza grande de zanahoria pelada y picada
- 1 pza grande de calabaza picada
- 2 tazas de col picada
- 2 tazas de espinacas picadas
- 1 taza de brócoli en pequeños arbolitos
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente el agua con las hojas de cilantro, la cebolla, el ajo y el consomé de pollo. Cuando suelte el hervor, retira del fuego y licúa la mezcla.
2. Lleva de nuevo al fuego el caldo de cilantro. Añade todas las verduras y el consomé de pollo. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que las verduras estén suaves.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6