



SOPA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

Ingredientes:

- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 2 zanahorias, picadas
- 1 tallo de apio, picado
- 5 tallos de cebolla cambray, picados
- Sal al gusto
- 1 trozo pequeño de jengibre fresco limpio
- 3 tazas de caldo de pollo

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente con aceite, saltea las verduras y sazona con sal al gusto. Agrega el jengibre fresco y el caldo de pollo. Tapa y cocina a fuego medio por 5 minutos o hasta que los vegetales estén bien cocidos.
2. Retira el trozo de jengibre fresco.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4