

**Creador:** Natalia Valle L **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Una deliciosa sopa de ajo y cebolla, para estos días en que los resfriados se vuelven comunes

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 cebolla grande
- 1 cabeza de ajos
- 1 papa grande
- 3 Rama perejil
- 2 Hojas laurel
- 1/2 cucharada de Oregano
- Pedazo de Jengibre
- 2 cucharadas de Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

Se corta la cebolla en tiritas, el ajo en lajitas, la papa y el jengibre se rayan

### Paso 2

Se pone a cocer todo con 3 tazas de aguas

### Paso 3

Se apaga, se pone aceite y perejil picado