Sopa de ajo y cebolla

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Natalia Valle L **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 dias 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