

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Servir acompañada de picatostes de pan frito

## Descripción:

Sopa ligera y nutritiva ideal para vegetarianos.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 l de Caldo Vegetal
- 3 Patatas
- 1 Zanahoria
- Cebollino
- 2 Cebolletas
- 1 diente de Ajo
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta Negra
- Albahaca

## Preparación:

### Paso 1

Pelar las patatas y la zanahoria y cortarlas en dados.

### Paso 2

En el caldo vegetal se pone a hervir los dados de patata y la zanahoria.

### Paso 3

En una sartén se rehogan las cebolletas, el cebollino, el ajo y la albahaca. Cuando esté bien rehogado se añade al caldo con las patatas y las zanahorias y se salpimenta al gusto.

### Paso 4

*Se deja cocer a fuego bajo durante 20 minutos hasta que la sopa adquiera una consistencia cremosa.*