Sopa vegetal a las hierbas

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

Creador: Recetízate **Recetizador:** Pilarpv



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 sarten 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.