

Sopa de tallo de Brócoli

Ingredientes

- Los tallos o restos de 500 gr de Brócoli
- 1 papa
- ½ cucharadita de aceite (para acitronar la cebolla)
- 1/4 de una cebolla picada
- 1 puñito de perejil
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

Procedimiento

- Se lavan y parten en pedazos los tallos del brócoli.
- Igualmente se lava y corta en pedazos la papa.
- En una olla pones a hervir 2 tazas de agua junto con los tallos de brócoli y la papa.
- Mientras pones a calentar la cebolla con el aceite en un sartén (acitronar)
- Licuamos la cebolla acitronada, junto con los tallos y papa hervida, y vas poniendo el agua donde se hirvió hasta que quede una consistencia sin grumos.
- Añade un puño de perejil y licúa.
- Regresa todo a la olla y calienta de nuevo.
- Agrega la leche evaporada, sal y pimienta al gusto.
- Calienta a fuego medio revolviendo.
- Cuando tenga la consistencia deseada a disfrutar!!!!