

## SOPA DE VEGETALES

Rendimiento: 12 raciones.

### INGREDIENTES:

3 cebollas grandes.

3 pimientos pequeños de diferentes colores (opcional).

3 zanahorias medianas.

3 o 4 ramas de apio.

2 tallos de puerro.

Hojas de perejil y cilantro.

Ajos enteros o triturado (2 cucharadas).

Opcional, para poner proteína a la sopa agrega al momento de servir algunos de los siguientes ingredientes:

Garbanzos, alubias o caraotas (de cualquier color), taquitos de jamón serrano, chorizo o salchicha, huevo duro o hilado.

### PREPARACIÓN:

- Lavar y pelar los vegetales.
- Cortar todos los vegetales en cubos pequeños (corte brunoise).
- En una olla grande colocar un chorro de aceite, sofreír la cebolla hasta que este dorada.
- Agregar el resto de los vegetales, y sofreírlos muy bien.
- Agregar el ajo.
- Agregar agua hasta cubrir, 2 litros aproximadamente.
- Agrega sal al gusto
- Cuando rompa el hervor, tapar la olla, dejarla cocinar por 45 minutos aproximadamente.
- Agregar las hierbas, perejil y cilantro, corregir la sal si es necesario.
- Servir bien caliente, añadiendo alguno/s de los ingredientes opcionales.