Caldo de verdura Exprés



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Manojo de ejotes: 1 Unidad
Aceite De Oliva:
Sazonador universal: 2 Cucharada
Zanahoria: 1 Unidad
Chayote: 1 Unidad
Agua: 1 ½ litro
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación

- Pica finamente la *cebolla*
- Corta la *zanahoria* en 4 bastones a lo largo, después pica cada bastón en triángulos de 1 mm de grosor
- Corta los *ejote* en 3 partes.
- Fríe la *cebolla*, la *zanahoria* y los ejotes con aceite de oliva dentro de una olla hasta que estén levemente suaves, aproximadamente 3 minutos.
- Agrega el agua
- *Añade* los chayotes en trozos
- Sube el fuego y calienta hasta que suelte el hervor
- Asegúrate de retirar la espuma que flota sobre la superficie con una espumadera, enjuaga la espumadera en un tazón con agua y repite hasta retirar toda la espuma.
- Baja la lumbre al mínimo y cuece tapado durante 10 minutos.
- Sazone con el sazonador universal, rectifica con sal y mezcla
- Sirve caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-verdura-expres