

Minestrone con Toques Ahumados



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Bacalao: 100 grs

Calabacín: 1 Unidades

Pan Tostado: c/n

Apio: 1 Rama

Aceite De Oliva: c/n

Arenque ahumado: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Sal y Pimienta: c/n

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla poner las verduras cortadas gruesas a cocer con un poco de agua con sal unos 10 minutos.
- Salpimentar
- Emplatar el minestrone acompañado por los ahumados y pan tostado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/minestrone-con-toques-ahumados>