

Sopa de Brócoli por Soledad Nardelli

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Brócoli: 1 unidad

Espinaca: 50 Gramos

Puerro: 4 Unidades

Vino Blanco: 200 c.c.

Laurel: 3 Hojas

Papas cocidas con piel: 2 Unidades

Cebolla: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla con aceite de oliva rehogar *cebolla* picada, *puerro* picado, hojas de *laurel* y cocinar por 3 minutos.
- Agregar las flores de **brócoli**, el tronco cortado en trozos pequeños, vino blanco, sal y cubrir con agua.
- Dejar cocinar hasta que el *brócoli* esté muy tierno, añadir hojas de *espinaca* cocinar 2 minutos y procesar con mixer.
- Servir la **sopa** con trozos de *papa*, pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-brocoli-por-soledad-nardelli>