

# Sopa de verduras



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Caldo De Pollo:** 500 ML.

**Hojas de tomillo limonero frescas:** 2 cedita.

**Zucchini:** 1 Unidad

**Queso parmesano para servir:**

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Chirivía:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Pimienta negra recién molida:**

**Sal:**

**Tomate triturado en conserva:** 500 ML.

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Pelamos y cortamos bien fina la *cebolla*.
- Luego, en una olla, colocamos el aceite de oliva a fuego medio e incorporamos la *cebolla*, los dientes de *ajo* pelados y machacados y el *tomillo*
- Cocinamos durante 3 minutos o hasta que esté blando.
- Mientras tanto, pelamos y rallamos la *zanahoria*, el *zucchini* y la chirivía.
- Añadimos el *tomate* triturado, el caldo de *pollo* y las verduras ralladas a la olla
- Tapamos y llevamos a ebullición
- Dejamos cocinar todo durante 15 minutos o hasta que la verdura esté bien blanda
- Servimos, salpimentamos y añadimos y poco de queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-verduras-3>