

Sopa de verduras

Ingredientes:

- Cualquier verdura que tengamos en casa: ajo, cebolla, zanahoria, guisantes, pimiento verde, pimiento rojo, brócoli, puerro, apio, nabo, tomate, patata, calabacín...
- Especias, todas las que nos gusten: perejil picado, cebollino, laurel, pimentón, pimienta molida, nuez moscada.
- Agua
- Aceite y sal



Preparación:

Pelar y cortar en trozos las verduras que tengamos en casa.

Sofreirlas en la olla, con un poco de aceite y sal. Darles unas vueltas con una cuchara de madera para que no se peguen al fondo.

Apartar la olla del fuego, añadir algo de pimentón y remover un poco para repartirlo bien. Cuidado que no se queme, o amargaría el sabor de toda la comida.

Añadir el resto de las especias y cubrir todo con agua. Hervir a fuego lento, o poner la olla a presión, hasta que las verduritas estén blandas y el caldo a nuestro gusto.

Si el caldo está demasiado aguado, podemos coger unas cucharadas de verduras, las pasamos por la batidora y se agregan a la sopa.

Corregir de sal y servir muy caliente.

Queda riquísimo acompañar esta sopa con unos cuscurros de pan frito o tostado.

Comentarios

Para los días fríos o lluviosos, nada mejor que una sopita caliente, que levanta el ánimo al más melancólico.

Este plato es ideal para aprovechar aquellas verduras que tenemos a mano y empiezan a ponerse pochadas, para no tirarlas. De esta forma también, cada vez tendremos un plato distinto.