



Recetas de Cocina

Sopa Juliana

Ingredientes: 4 personas.

100 gr. de zanahorias.
1 puerro.
2 ramas de apio.
1 cebolla grande.
Unas hojas de repollo.
1 hueso de jamón.
40 gr. de manteca de cerdo.
50 gr. de jamón serrano.
Sal.

Preparación:

Lava muy bien las verduras, escúrrelas bien y córtalas todas en tiras muy finas. En una cazuela pon la manteca de cerdo y rehoga las verduras en ella.

El jamón serrano córtalo también en tiras y agrégalo a la cazuela con las verduras, déjalo a fuego muy lento durante 10 minutos.

Añádele 1 1/2 de agua, incorpora el hueso de jamón, corrígelo de sal dejándolo que cueza durante 1 hora. Sírvelo muy caliente.

Autor: