



Recetas de Cocina

Sopa de Verduras con Arroz

Ingredientes: 4 personas.

1 ½ de caldo.
3 patatas.
1 cebolla.
2 ramitos de apio.
1 diente de ajo.
200 gr. de arroz.
50 gr. de panceta.
30 gr. de mantequilla.
Aceite, queso rallado, ajo, albahaca,
sal y pimienta.

Preparación:

Pica muy finamente, el ajo, la cebolla, 1 ramito de apio y la panceta. Sofríelo en 3 cucharadas de aceite y 30 gr. de mantequilla. Añádele el otro ramito de apio cortado en tiritas y las patatas en trocitos pequeños. Déjalo así durante unos minutos para que tome sabor.

Añádele el caldo y déjalo cocer durante 15 minutos. Añádele ahora el arroz y déjalo cocer otros 15 minutos más, apaga el fuego.

En un mortero machaca, un poco de ajo y la albahaca, échalos a la sopa junto con un puñado de queso rallado y pimienta. Comprueba la sal y echa mas si es necesario, remuévelo bien y sírvelo muy caliente.

Autor: