

# Sopa Juliana

## Ingredientes

- 5 cucharadas de aceite
- 1 ramita de apio
- 2 caldo de carne concentrado en pastilla 3 cebolletas
- 250 gramos de coliflor
- 100 gramos de guisantes
- 2 patatas
- 2 puerros
- 250 gramos de repollo
- 3 zanahorias

## Preparación

Limpiar y picar todas las verduras y freirlas en una sartén con abundante aceite. Dejarlas suficiente tiempo removiendo constantemente hasta que estén blandas. Escurrirlas y pasarlas a una olla con agua y agregar las pastillas de caldo. Dejar hervir hasta que estén tiernas. Servir caliente y acompañado de pan. -

