

Sopa Juliana



Ingredientes

4 Porciones

- ½ pieza de poro (la parte blanca)
- 2 piezas de zanahoria
- 1 pieza de papa grande
- 2 ramas de apio
- 2 tazas de col blanca
- 2 jitomates
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla blanca
- 2 ramas de cilantro
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de aceite vegetal

Preparación

- Corta todos los vegetales en tiras delgadas (juliana) y reserva.
- Calienta el aceite en una olla y agrega el poro, cocínalo hasta que esté suave y transparente, agrega el resto de los vegetales y cocina por 5 minutos para integrar los sabores.
- Licúa el jitomate, cebolla y ajo, cuela y vierte en la olla con los vegetales, sazona por un par de minutos y agrega el agua, el cilantro, sazona y deja hervir a fuego bajo aproximadamente por 15 minutos.
- Ajusta la sazón de ser necesario, sirve caliente.