

SOPA DE PORO Y PAPA

Perfecta sopa vegana para cualquier día de la semana.

Deliciosa y fácil.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- Cebollín
- Cilantro
- Apio
- 1 diente ajo
- Sal
- Aceite vegetal
- 1 lt. de caldo de verduras
- 2 papas
- 1 Poro o puerro

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una cacerola ya caliente, vertemos un poco de aceite vegetal y dejamos que caliente. Agregamos un poro o puerro sin puntas y partido en rodajas delgadas. Sofreímos por un minuto. Bajamos a flama baja y agregamos un ajo finamente picado. Mezclamos por 30 segundos y agregamos 1 litro de caldo de verdura. (Si no lo tienen, puede ser agua) y esperamos a que hierva.

2 papas peladas y partidas en pequeños cubos. Agregamos un tronco de apio rebanado en rodajas delgadas. Mezclamos y esperamos a que vuelva a hervir. Probamos de sal y agregamos al gusto. Dejamos hervir por 15 minutos más y revisamos si ya están cocidas las papas. Apagamos el fuego.

.

Ver video

ENCANTA LO QUE TRANSMITEN EN CADA DE ALEJO QUE ACABA DE VER EL VIDEO DE SOPA DE PORO Y PAPASSS 

EL AMA ESAS PAPAS JAJA ABRAZOS A AMBOS DESDE !!

@liaguz6912

Eso es lo que me gusta de los vídeos de comida que degusten los platillos y nos comenten su sabor, diez de diez por el chef y crítico.

@katyaflores5361

Me encanta el canal, se agradece que no usen mucho productos veganos empaquetados y que no hagan recetas patrocinados por marcas veganas cae muy bien, no pierden el toque saludable mi familia y yo los amamos.

@nadiacorona5419

Que hermosa se. Y el hijo hermoso con su madre se ve que es muy respetuoso y amoroso con ella. Su receta muy

rica . Felicidades