



## SOPA DE VERDURAS

### INGREDIENTES



1 Puerro



1 Nabo



4 Zanahorias



2 Ramas de apio



Un trozo col blanca



1/4 Coliflor



1 Calabacín



1 Diente de ajo



Sal



Agua



Aceite de oliva



Perejil

### UTENSILIOS



Una tabla para cortar



Un cuchillo

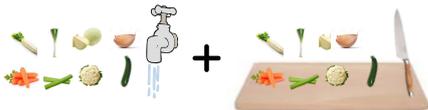


Un cazo



Fuego o vitrocerámica

### PREPARACIÓN



1. Lava y corta las verduras en trozos pequeños.



2. Llena el cazo con agua y caliéntalo en el fuego o vitrocerámica.



3. Con el agua caliente, agrega sal, un chorro de aceite y todas las verduras.



5. Hierva las verduras 20 minutos.



6. Espera a que se enfríe y decora con el perejil