



SOPA DE BRÓCOLI CON ZANAHORIA Y CEBOLLA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 200 g de brócoli
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 cucharadas de margarina con sal, La Villita
- 2 tazas de caldo de pollo, verdura o agua.

MODO DE PREPARACIÓN

Esta es una sopa muy sencilla de preparar y queda para chuparse los dedos.

Picamos en tiras o trozos pequeños la cebolla. Pelamos y cortamos en rodajas finas la zanahoria y, por último, cortamos en ramilletes no muy grandes el brócoli.

En una olla ponemos la margarina con sal, cuando esté caliente sofreímos a fuego medio todas las verduras que has preparado durante 7-8 minutos. Cuando las verduras estén blanditas las cubrimos con caldo o bien, simplemente, con agua. Echamos un poquito de sal y dejamos que se cocine a fuego suave durante 20 minutos aproximadamente.

Pasado el tiempo indicado, comprobamos el punto de sal y vertemos la sopa en un plato hondo. ¡Disfrútala!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita