



SOPA DE REPOLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 1/2 cebolla blanca mediana, finamente picada
- 3 Zanahorias, cortadas en rebanadas o cubos
- 1/2 cabeza de repollo, cortado en tiras delgadas
- 4 tazas caldo de pollo
- 2 tazas caldo de agua
- 8 ramitas de cilantro
- 1/4 taza cilantro fresco, finamente picado

MODO DE PREPARACIÓN

Esta sopa es rápida y sencilla de hacer y lo mejor de todo, sabe deliciosa.

Calentamos la margarina en una cazuela grande a fuego medio-alto. Sofreímos la cebolla por 3 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que se torne transparente. Agregamos las zanahorias y el repollo. Sofreímos por otros 7 minutos, sin dejar de revolver.

Añadimos el caldo de pollo, el agua y las ramitas de cilantro. Sazonamos con sal, al gusto. En cuanto empiece a hervir, tapamos la cazuela y reducimos a fuego lento. Dejamos cocinar por 15 minutos o hasta que el repollo esté completamente cocido. Retiramos del fuego. Servimos en tazones y adornamos con cilantro picado. ¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita