

Receta de Sopa de Verduras con Jamón

27 Mar 2017



Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado un estupendo fin de semana, para este último lunes del mes de Marzo y como el tiempo sigue fresquito, os dejo esta receta de **Sopa de Verduras con Jamón** que seguro que os gustará y calentará vuestros estómagos.

Ingredientes

- Cebolla (una mediana)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Jamón en taquitos (una bandeja)
- Patatas (una o dos)
- Espárragos verdes (un manojito)
- Zanahorias (una o dos)
- Calabaza (150grs opcional)
- Guisantes (150grs)
- Harina (una cucharada)
- Vino blanco (un vasito)
- Sal y Pimienta
- Caldo de pollo (medio o un litro)

Modo de Preparación

1. Lavar todas las verduras y partirlas en trocitos pequeños
2. Ponerlas a cocer en una cacerola con agua y sal hasta que queden tiernas
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla y los ajos bien picadito, añadir los taquitos de jamón y dejar que se doren
4. Echar una o dos cucharadas de harina y refreír, después echar el vino blanco y dejar que evapore
5. Poner las verduras escurridas en una cacerola y añadirlas el sofrito, después echar el caldo de pollo, ajustar la sal y dejar que cueza todo unos minutos
6. Servir caliente y....buen provecho!!!