

Receta de Sopa De Verduras Especial

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta exquisita de sopa de verduras muy especial, os gustará y quedaréis encantad@s de su delicioso sabor.

Ingredientes

- Judías verdes (200grs para todas las verduras)
- Zanahorias
- Pimiento rojo y Verde
- Cebolla y Puerros
- Nabos y Espárragos verdes
- Patatas
- Repollo
- Setas de cardo
- Tomates cherrys
- Carcasa de pollo
- Jamón serrano en tacos (unos 200grs.)

Modo de Preparación

1. Lavar bien todas las verduras cortando las partes más duras como las pieles de las zanahorias, las partes verdes de los puerros, los tallos de los espárragos....y ponerlos en la olla exprés a cocer con agua, sal y la carcasa del pollo
2. Cortar las verduras dependiendo de su forma, las zanahorias, los pimientos y los nabos en palitos, las judías verdes, los espárragos en trozos de medio centímetro, las patatas y los nabos en cubitos, la col en tiritas y los tomates cherrys enteros
3. Colocar las verduras en una cazuela alta, poniendo las verduras de las más duras a las más blandas, poner primero los tacos de jamón serrano, luego las patatas, el nabo y las zanahorias, los espárragos, las judías verdes, los pimientos, la col, la cebolla y el puerro, las setas y los tomates
4. Cubrir con el caldo colado de cocer las partes duras de las verduras y la carcasa del pollo
5. Ponerlo al fuego y cuando empiece a hervir taparlo con papel de aluminio que quede bien sellado
6. Precalentar el horno a 150 Grados y meter la cazuela dejándola que se cocine muy lentamente
7. Cuando esté cocinada, remover con mucho cuidado para que se mezclen todas las verduras, ajustar la sal y servir caliente