

## POTAJITO DE VERDURAS.

INGREDIENTES para 6 personas:

250g de zanahorias peladas

250g de espinacas congeladas

50g de aceite virgen extra

150g de puerros en rodajas (solo la parte blanca)

150g de patatas en trozos pequeños

1 diente de ajo

2 pastillas de caldo de ave ó sal

800g de agua

pimienta al gusto

2 cucharadas de cilantro picadito(opcional)

PREPARACIÓN:

1- Ralle durante 10seg, en velocidad 5 las zanahorias, puerros y el ajo; ayudándose con la espátula, eche el aceite y programe 5min, temperatura 100°, velocidad 1 1/2.

2- Incorpore las patatas, espinacas, los condimentos y el agua, programe 30min, temperatura 100°, velocidad 1

Cuando termine compruebe la cantidad de líquido y añada más agua si lo desea, rectifique la sazón y sirva bien caliente con el cilantro troceadito.

Puede añadirle 200g de garbanzos cocidos.