

SOPA DE VERDURAS(2)

Ingredientes

- ½ cebolla
- 1 col pequeña
- 1 nabo
- 2 zanahorias
- 1 trozo de apio
- 600 gr de agua
- 1 pastilla de avecrem (a ser posible hecho por nosotras en el Thermomix)
- 50 gr de aceite

PREPARACION

Cortamos la verdura 8 segundos en velocidad 3 y medio. Programamos 30 minutos a temperatura Varoma. Mientras ponemos en el recipiente Varoma unas patatas y cortadas en rodajas y unos huevos enteros y lavados. En la bandeja del Varoma podemos poner unos trozos de salmón fresco envueltos en papel Albal con una poco mantequilla y estragón. Si queremos una crema de verduras, una vez cocido la trituramos con unos quesitos en velocidad 5.