

Sopa de Brócoli

Sirve a cuatro

- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 libra (500 gramos) de floretes y tallos de brócoli
- 1 zanahoria media pelada y cuarteada
- 1 diente de ajo grande - pelado y cortado en tercios
- 1 cebolla blanca / marrón pequeña - picada
- 1 patata grande - pelada y rebanada
- 4 tazas de agua
- 1 taza de crema o leche
- Sal y pimienta
- Ingredientes opcionales - crotones o patatas fritas

Derretir la mantequilla con el aceite en una sartén grande.

Añadir todas las verduras y saltear hasta que la cebolla se ablanda - alrededor de 5 minutos.

Agregue el agua y cocine hasta que las verduras estén todo suavizadas. No cubra su sartén.

Deje que las verduras se enfríen un poco y colóquelas en la licuadora. Licuar hasta que esté cremoso sin grumos.

Regrese la crema a la cacerola y agregue la crema o la leche - la que este usando. Mezclar bien.

Agregue sal y pimienta al gusto y caliente. Usted no necesita hervir esto. Sólo calentar y servir. Añada la guarnición de su elección. ¡Disfrutar!