

SOPA DE APIO.

(6 personas)

ingrdientes

- 1 ramillete de apio grande.
- 1 cebolla.
- 1 patata grande.
- 5 dientes de ajo.
- 1 trocito de jengibre
- un puñado de algas.
- 2 hojas de laurel, aceite ,sal, eneldo y salsa de soja.

Preparación

Se cortan todas las verdura en trocitos y se reservan las patatas.

En una cazuela se echa un chorito de aceite de oliva y cuando este caliente se echan todas las verduras , las algas y las hojas de laurel.

Se rehogan unos 10 minutos a fuego lento removiendo de vez en cuando para que las verduras suelten su jugo , con la cazuela tapada, también se echa el jengibre

Pasado este tiempo se le echa litro y medio de agua más o menos , se le echa la sal, se le sube el fuego y cuando rompa a hervir se le baja el fuego y se deja cocer unos 30 o 40 minutos más o menos.

Cuando le quede 10 minutos de cocción se le echa las patatas cortadas en daditos pequeños con un chorrito de salsa de soja y el eneldo, se deja cocer hasta que este en su punto.Dejar reposar unos minutos y comer calentito.