

Wee Buns Cookery School

Sopa Verde

Cantidad para 6-8 personas

- 1 cebolla a trocitos**
- 3 puerros troceados**
- 1 barra de apio**
- 1 patata mediana, pelada y troceada en cubos pequeños**
- 2-3 cabezas de ajo troceadas**
- 3 cucharaditas de aceite de oliva**
- 2 bolsas pequeñas de espinacas lavadas**
- Sal y pimienta**
- 1.5 litros de agua**

Irlanda 

Preparación



- Coloca en una cazo el aceite de oliva y la cebolla troceada junto con el ajo. Remueve suavemente y añade una pizca de sal y pimienta.
- Lava y trocea el apio. Después añade la cebolla y déjalo cocinar al fuego durante unos 20 minutos removiendo de vez en cuando.
- Cuando el apio y la cebolla esté bien cocinada (suave y un poco caramelizada), añade los puerros bien lavados y la patata al cazo. Déjalo cocinar durante 10 minutos, hasta que esté blandito.
- Añader otra pizca de sal y los 1.5 litros de agua y deja que burbujee hasta que las patatas estén cocinadas, sobre unos 20-30 mintuos.
- Añade las espinacas hacia el final y bátelo hasta conseguir una mezcla suave y líquida.
- Compruébala de sal y pruébala.