

## Sopa

.....

Grado de dificultad:

Moderado

Tiempo de elaboración:

50 minutos

Tiempo de conservación:

1 día aproximadamente

Utensilios a utilizar:

- Tabla para cortar
- Cuchillo pequeño
- Olla grande
- Rallador
- Recipiente

Ingredientes y características de los mismos:

- 1 taza de calabaza
  - 1/2 cucharadita de salvia
  - 1 ramita de apio
  - 1 papa mediana
  - 2 zanahorias medianas
  - 1 pimiento rojo
  - 2 choclos o maíz amarillo
  - ¼ de repollo pequeño
  - 1 cucharadita de albahaca
  - 1 cucharadita de perejil
  - 2 cucharaditas de sal
  - 5 tazas de agua par hervir (depende de la olla)
  - 1 cucharadita de aceite
  - 150 gr de queso parmesano
- .....

## Sopa

.....

### Preparación:

- Cortar todos los vegetales, la papa y la calabaza en cuadrados de 1 cm., el pimiento, el apio y la zanahoria en cubitos de menor tamaño. Desgranar el choclo con un cuchillo.
- Colocar las verduras cortadas en la olla, agregar el agua y cocinar con la olla tapada a fuego medio por 30 minutos.
- 5 minutos antes de retirar del fuego agregar el repollo cortado en tiritas finitas.
- Añadir los condimentos y servir bien caliente.

### Armado del plato y presentación:

Servir en plato y para la terminación se puede rallar por encima un poco de queso parmesano. Decorar con hojas de albahaca.

Para 6 personas aproximadamente.

.....