



SOPA DE PATATA Y SETAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 2 unidades de patata
- 1 unidad de cebolla
- 20 g de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 25 g de setas secas
- 1000 ml de caldo de carne
- 2 unidades de tallos de apio
- 10 ml de brandy
- 10 g de mantequilla
- 2 unidades de rebanada de pan de molde blanco sin corteza
- 10 g de queso parmesano
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Calienta el aceite en una sartén grande y saltea las rodajas de patata, cebolla y el ajo a fuego moderado durante 5 minutos, sin dejar de remover.
- Agrega el caldo, las setas secas y el apio, también cortado en rodajas. Llévalo a ebullición, reduce la temperatura y deja cocer la sopa durante 20 minutos, hasta que las patatas estén tiernas.
- Mientras tanto, derrite la mantequilla. Espolvorea las rebanadas de pan con el queso rallado y tuéstalas 1 minuto, hasta



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 25 g	Grasas 8.7 g
Kcal 207	Proteínas 5 g

que estén crujientes. Corta cada rebanada en dos triángulos.

- Incorpora en la sopa el brandy, la sal y la pimienta. Vierte en boles calientes y coloca los triángulos de pan. Adorna con las setas.