



INGREDIENTES:

- 300 gramos de lomo de cerdo o carne magra
- 250 gramos de pan de sopas
- 1 manojo de cebolletas
- 1 manojo grande de perejil (o una bolsita de perejil fresco)
- 2 puerros
- 3 dientes de ajo
- 5 tomates de ramillete
- 150 gramos de setas o champiñones laminados
- 150 gramos de espinacas
- 300 gramos de coliflor a trocitos
- 2 alcachofas laminadas 100 gramos de guisantes
- 1 col pequeña (de 1 kilo aproximadamente)
- 150 gramos de aceite
- sal o pastilla de verduras y pimentón



PREPARACION: vase al perfil. Los crudos se programan a velocidad 5. Basarva
de 20 minutos. La sopa se prepara en 20 minutos. Se sirve con pan tostado y queso
gruyere. Se puede preparar con carne de cerdo o de vaca. Se puede preparar con
carne de cerdo o de vaca. Se puede preparar con carne de cerdo o de vaca.