



SOPA QUEMAGRASAS

Ingredientes:

250 gr. de cebolla
100 gr. de pimiento verde
100 gr. de apio
250 gr. de repollo
300 gr de tomate natural triturado de lata o un tomate natural
un poquito de sal o sal aromática
pimienta blanca
1 litro de agua

Preparacion

Volcar en el vaso la cebolla, el pimiento, el apio, el repollo y los tomates si son frescos, cortados todos en trozos no muy grandes y picarlos 4 segundos en velocidad 4. Bajar con la espátula todo lo que se ha quedado esparcido por las paredes del vaso y en la tapa.

Añadir un la sal, la pimienta y el agua y programar 20 minutos, tem varoma, vel 1. Giro a la izquierda

Juani Abellán Falcó
Presentadora Oficial Thermomix
Tlf. 610856550
Email. jabellanf@gmail.com

<https://www.facebook.com/juani.abellana>

<http://thermomix-alicante.es/abellanfalcojuanamaria/>