

Sopa de verduras antiguas con magimix

Sopa de verduras antiguas con magimix

5 min	5 min 20 min	5 min 20 min 25 min	5 min 20 min 25 min 1/10
5 min 20 min 25 min 1/10 6	5 min 20 min 25 min 1/10 6 3	5 min 20 min 25 min 1/10 6 3 16	

5 min 20 min 25 min 1/10 6 3 16

600G de agua
100G de chirivía
100G de calabaza
2 zanahorias moradas
1 calabacín pequeño
Sal y pimienta (opcional)

Â»

Pelar las verduras, cortarlas en trozos grandes, ponerlas en el recipiente del Thermomix y triturar durante 10 segundos a velocidad 4.

Â»

Agregar el agua, la sal y la pimienta y cocinar durante 20 minutos a 100°C a velocidad 3, colocando el tapón en la tapa.

Â»

Al finalizar, dejar el tapón en la tapa del Thermomix y ajustar a 1 minuto a velocidad 8.