



# Sopa de alubias

## Ingredientes

- 1 tarro de alubias de 400 gr.
- 100 gr. patata cortada en dados
- 1 zanahoria cortada en dados
- 1 puerro cortado en rodajas
- 1 cebolla en rodajas
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita cayena molida
- 2 dientes de ajo
- perejil
- 1 l. de caldo vegetal
- sal y pimienta

## Preparación

Poner el aceite a calentar en una cazuela, añadir la cebolla, las patatas, zanahorias y el puerro y saltear durante 5 minutos .

Añadir el ajo machacado con el perejil, remover y añadir el caldo .

Cocer durante 20', comprobar que las verduras están tiernas y añadir las alubias escurridas .

Cocer durante 10' más y servir .

.