



## Receta

### Ingredientes

- 4 cucharadas de Sopa Juliana de Mar Trevijano
- 80g de brotes de soja
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- 2g de sal
- Pimienta negra recién molida a gusto
- 1l de agua

### Preparación

- 1** – En una cazuela, calentamos 3 cucharadas de aceite de oliva virgen a fuego lento y agregamos 4 cucharadas de la mezcla Sopa Juliana de Mar Trevijano, el agua caliente y la sal. Cuando empiece a hervir coceremos a fuego medio/alto unos 25 minutos.
- 2** – Lavamos la soja fresca y escurrimos bien.
- 3** – Cuando la sopa esté lista, trituramos con una batidora de mano hasta obtener una textura cremosa. Serviremos la crema de Sopa Juliana de Mar con los brotes de soja, aceite de oliva y pimienta recién molida. ¡A disfrutar de una comida sincera!



Sopa Juliana de Mar

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	1108 kJ 265 kcal
Grasas (g)	19
de las cuales Saturadas (g)	3,2
Hidratos de carbono (g)	17
Fibra alimentaria (g)	7,8
Proteínas (g)	2,5
Sal (g)	2,91