



Receta

Ingredientes

- 4 cucharadas verduras de sopa Juliana
- Trevijano
- 1L de agua o caldo de verduras
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Media yuca
- 1 ramita de apio
- 3 g de sal

Preparación

- 1 – Pelamos la yuca, la cortamos por la mitad y retiramos el hilo central. La cortamos a dados.
- 2 – Calentamos un poco de aceite en una cazuela y doramos los dados de yuca durante 6 minutos. Añadimos las verduras de la Sopa Juliana Trevijano, removemos, agregamos el agua, la sal y la ramita de apio y hervimos a fuego medio/alto unos 25 minutos.
- 3 – Apagamos el fuego y servimos la sopa y... ¡A disfrutar de una comida caliente y sincera!



25'



Sopa Juliana

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