

Potage de Verduras con Pavo

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 2 horas

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 cebolla pequeña
- 1 puerro
- 1/4 de zanahorias
- 1/4 de patatas
- 1 rama de apio
- Perejil
- 2 hojas de lechuga
- Huesos de pavo
- 200 gramos de carne de pavo
- Un chorro de aceite
- 1/2 pastilla de caldo de ave.

ELABORACIÓN:

Pelar y picar la cebolla. Lavar y cortar en tiras la parte blanca del puerro. En una cacerola ponga el aceite a calentar y cuando este caliente, eche los trozos de huesos de pavo, la cebolla y el puerro y dejelos hasta que se doren. Añadir 1/2 litro de agua con la pastilla de caldo, dejar que cueza despacio 10 minutos. Pelar, lavar y cortar en tiras el resto de las verduras, añadir al caldo y dejarlo cocer 15 minutos. Cortar la carne de pavo cocida en tiras y añadir. Retirar los huesos de pavo y servir.

DIFICULTAD: BAJA

SUGERENCIAS:

También se le puede añadir ajo, perejil y almendras picadas.