

SOPA DE CHIRIVÍA, ACEITUNAS Y ROMERO

INGREDIENTES

4 Cucharadas Aceite de oliva
1 Puerro
400g Chirivía pelada
4 Dientes de Ajo
½ Taza(120mL) de Aceitunas
troceadas
750mL Caldo vegetal
Romero al gusto
Sal al gusto



ELABORACIÓN

Cortar el puerro bien fino y pochar en una cazuela con el aceite de oliva y un poco de sal. Incorporar la chirivía en trocitos y cocer hasta que se ablande un poco. Añadir el ajo y el romero revolviendo constantemente y cocinar durante unos 5 minutos. Añadir el caldo y cocer hasta que la chirivía esté tierna. Finalmente incorporar las aceitunas cociendo otro par de minutos. Sacar el romero y pasar por el pasapurés o la batidora para que quede una crema. Salpimentar al gusto.