

Menestra de verduras

Tiempo de preparación: 45 minutos

Porciones: para 4 personas

Ingredientes:

- 2 patatas medianas
- 2 zanahorias medianas
- Media cebolla
- Medio calabacín
- Medio puerro
- 75 gr de guisantes congelados
- 1 diente de ajo
- Pimentón
- 1 litro de agua (a ojo según necesidad)
- Sal
- Aceite de oliva



Preparación:

1. Pelar, lavar y cortar en dados (no demasiado pequeños) las zanahorias y las patatas.
2. Echar las zanahorias y las patatas en un olla, junto con los guisantes y una pizca de sal. Cubrir con agua.
3. Cerrar la olla y calentar a potencia máxima hasta que suba la válvula pitorro. Una vez haya subido bajar el fuego (al 7, aprox.) y dejar hervir durante 8 minutos.
4. Mientras hierven las verduras de la olla picamos el ajo, la cebolla, el puerro y el calabacín en dados (no demasiado pequeños).

Menestra de verduras



5. Sofreímos estas verduras en la sartén, con un poco de aceite.
6. Cuando el calabacín empiece a dorarse echamos una pizca de pimentón y de sal y lo removemos durante 1 minuto más.
7. En la misma sartén echamos las verduras de la olla junto con parte del agua de cocción. Es interesante reservar otra parte de este agua por si hubiera que echar más en la sartén.



8. Calentar en la sartén durante 2 minutos para que se mezclen bien los sabores. Si vemos que es necesario, podemos echar un poco del agua que habíamos reservado en el paso previo.
9. Reservar y servir caliente.

Notas adicionales:

- Se puede dejar hecho de un día para otro.
- Si no lo comemos recién hecho, es interesante dejarlo con un poco de caldo adicional para volver a calentarlo en la sartén.
- El exceso de caldo de cocer las patatas y las zanahorias no nos interesa congelarlo.