



- cocina muy sencilla -

## 0284 SOPA DE HINOJO

### INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Bulbo de hinojo con sus ramas (1)
- Cebolla (1)
- Ajo (1)
- Caldo de carne o de pollo (600 ml)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra en grano
- Sal fina

### ELABORACIÓN

Quita las hojas externas del hinojo, reserva algo del verde de las hojas y pícalo desde las ramas al bulbo en trocitos.

Pela y pica la cebolla en juliana fina.

Pela y pica el ajo en láminas.

Pon la olla a fuego fuerte con un chorrito de aceite y el ajo.

Añade el hinojo y la cebolla.

Salpimenta.

Baja el fuego a un 5/10 más o menos y cubre con el caldo.

Deja que cueza durante una media hora.

Sírve.