



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1080 - SOPA CON SALCHICHAS



### INGREDIENTES:

- 100 gr. de Tocino.
- 8 Salchichas.
- 2 Zanahorias.
- 1 Puerro.
- 1 Cebolla.
- 1 Rama de Apio.
- 3/4 kg. de Patatas.
- 1'5 L. de Agua.
- 2 Cucharadas de Aceite frito.
- 1 Cucharada de Perejil picado.
- Sal y Pimienta.

### ELABORACIÓN:

Cortamos el tocino en daditos. Freímos lentamente en el aceite. Pelamos y cortamos en pedazos pequeños las verduras y hortalizas. Rehogamos unos momentos con el tocino y luego ponemos a cocer en una cacerola con el agua caliente durante media hora. Añadimos las salchichas, y probamos de sal la sopa y dejamos en el fuego el tiempo suficiente para que se calienten bien las salchichas, que serviremos aparte, con mostaza. A la sopa le podemos poner unos picatostes y un poquito de perejil espolvoreado.

<https://www.mepillasquisando.com>