

SOPAS Y CREMAS

Sopa de repollo y bacon

10min · 3 raciones · 286 kcal

Ingredientes

- Un cuarto de repollo (col)
- **125g** de bacon en tiras
- **700 ml** de caldo de pollo (lo puedes poner de verduras)
- **1 cucharada** sopera de tomillo seco
- Sal y pimienta
- Limón
- Aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	8,5 g
Grasas	25 g
Hidratos	10 g
Fibra	3,6 g

Elaboración

1. Cortamos el repollo en juliana finito
2. En una olla ponemos el bacon, el tomillo y el caldo de pollo
3. Salpimentamos
4. Llevamos a ebullición y añadimos el repollo
5. Tapamos y cocemos a fuego bajo durante 10 minutos
6. Servimos el repollo y la sopa
7. Regamos con un chorro de limón, ralladura de limón y aceite de oliva

RECOMENDACIONES

Debe quedar tierno pero crujiente.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier