

Sopa de verduras en juliana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

Las verduras son fuente de vitaminas, minerales y fibra. Aproveche la mejor temporada de cada de ellas para su consumo.

Modo express

1. Lave bien las verduras. Despunte las judías; elimine las hojas duras y el pelo interno de las alcachofas; raspe las zanahorias y pele los nabos y la patata. Corte todas las verduras en tiras finas.

2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta y cubra con las 6 medidas de agua.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión 20 minutos a 135°.
4. Salpimiente al gusto y sirva muy caliente.