

Sopa con juliana y requesón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El requesón contiene poca grasa y resulta fácil de digerir.

Modo express

1. Pele las patatas y el nabo y raspe las zanahorias; despunte las judías y pele el puerro. Corte todas las verduras en tiras finas y salpimiente el requesón.
2. Introduzca todas las verduras en la Chef Plus Induction y vierta las 6 medidas de agua con una pizca de sal.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión 20 minutos a 135°. Al terminar, incorpore el requesón cortado en dados pequeños. No remueva demasiado,

para evitar que la sopa se enturbie.