

Recipe

Broccoli Soup

Ingredients

1 large head of broccoli

2 cloves garlic

Water

Salt to taste

Optional add ins: bay leaf, onion, potatoes, beans

Instructions

- Break broccoli into bite sized florets and chop stem into similar sized pieces. Let sit for 45-90 minutes.
- Boil water.
- Add in broccoli and garlic clove and boil until fork tender.
- Move broccoli into a blender and add water to the level of the broccoli.
- Blend until desired smoothness.
Season as desired.
- Serve warm.

Receta

Sopa de brócoli

Ingredientes

1 cabeza grande de brócoli

2 dientes de ajo

Agua

Sal a gusto

Instrucciones

Rompa los floretes de brócoli. Corte el tallo en trozos de tamaño similar.

Hierva el agua.

Ponga el brócoli y ajo y cocine hasta que pueden ser pinchados con un tenedor.

Licue los vegetales con suficiente líquido de la olla para cubrir el brócoli.

Condimente a gusto.

Siervala tibia.