

SOPA DE BRÓCOLI CON ORZO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Salen 6 porciones



Ingredientes

- 1 libra de brócoli, cortado en tallos y floretes
- 4 tazas de caldo de pollo o de verduras
- 2 tazas de agua
- 4 dientes de ajo, pelados y machacados
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta negra fresca al gusto
- $\frac{3}{4}$ taza de pasta orzo o ditalini
- Queso parmesano rallado
- Aceite de oliva extra virgen

Instrucciones:

1. Agrega el brócoli a una olla de sopa , vierte el caldo y el agua junto con la sal, la pimienta y los dientes de ajo, lleva a ebullición y luego cocina tapado a fuego lento durante 30 minutos.
2. Tritura el brócoli con un machacador de papas, o puedes usar una licuadora de inmersión pero *no tritures* hasta que quede suave. Deja trozos de brócoli más grandes y más pequeños para darle textura.
3. Agrega la pasta y cocina sin tapar durante 10 minutos o hasta que la pasta esté suave, revolviendo con frecuencia para que la pasta no se pegue al fondo de la olla. Prueba los condimentos y ajusta si es necesario. Sirve con queso parmesano rallado y un chorrito de aceite de oliva, listo para disfrutar.

Notas:

*El caldo de pollo lo puedes sustituir por caldo de vegetales.