

Prepara una rica sopa de plátano verde y sorprende a tu familia

Hoy **El Diario La Mañana** te trae esta rica receta para que sorprendas a tu familia, es una comida sencilla y fácil de realizar con ingredientes que podemos tener en casa.

La receta de hoy es **Sopa de Plátano Verde**, es una comida que podemos hacer para un almuerzo o cena, así que dispón de los ingredientes, diviértete con su elaboración y disfruta los sabores.

Ingredientes

1 Cebolla blanca o morada, cortada en brunoise.

2 Cucharadas de Aceite

6 Tazas de Consomé de Carne.

2 Unidades de Ajos porros picados

Queso de mano.

Perejil.

2 Unidades de costilla de res u osobuco

Margarina cantidad necesaria

3 Unidades de Plátanos verdes

Instrucciones:

Se sofríe la cebolla y el ajo en el aceite. Luego, se agregan los plátanos verdes pelados y cortados en trozos, se deja cocinar durante 2 o 3 minutos. Agrega el consomé de carne, tapa la olla y deja cocinar hasta que los plátanos estén bien blando, si es de tu gusto puedes procesar a máquina (tipo crema) o servirla normal. Descartar el ajo y pasar la **sopa de plátano verde** por un triturador o licuadora antes de servir. Sírvela acompañada de tostadas y una ensalada verde.

Receta del Chef Alberto Hernández