EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

SOPA DE NABOS

www.munlima.gob.pe

MUNICIPALIDAD DE
LIMA

EMMSA
Empresa Municipal de Mercados S.A.

SOPA DE NABOS

INGREDIENTES

- 750 g. de nabos
- 1 papa
- 1 zanahoria
- 1 cebolla china
- 2 cebollas
- 1 muslo de pollo + 1 esqueleto
- 5 lonchas de panceta
- Agua
- Aceite virgen extra
- Sal
- Nuez moscada
- Perejil

EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

PREPARACIÓN

1. En una olla, con una pizca de sal, poner a cocinar la zanahoria, la cebolla china, el muslo de pollo, el esqueleto y perejil durante 6 minutos. Colar y reservar.
2. Picar la cebolla y ponerla a pochar en una cazuela con un chorrito de aceite. Pelar y cortar el nabo y la papa, añadir a la cazuela, sazona y deja reposar.
3. Coarta en cuadraditos la panceta y freirla en una sartén, escurrir y agregar a las verduras.
4. Añadir el caldo a la cazuela, nuez moscada rallada, perejil y deja cocer durante 12 minutos.
5. Servir en plato hondo y disfrutar.