SOPA DE PALMITOS

INGREDIENTES:

- ✓ Palmitos **KING OF PALMS** cortados en dados
- ✓ 1 puerro
- ✓ 1 cebolla troceada
- ✓ 1 ¾ tazas de caldo de pollo
- ✓ 1 taza de nata montada
- ✓ Cebollinos, sal y pimienta (al gusto)

PREPARACIÓN:

Saltear la cebolla y el puerro en una sartén. Añadir los palmitos y saltearlos durante unos minutos. Añadir el caldo de pollo y cocer a fuego lento durante 15 minutos.
Sazonar al gusto. Agregar la nata montada y batir todo junto. Servir caliente, adornándolo con cebollinos.

El auténtico y 100% natural
Palmito de Brasil