

# Sopa de apio



500 g de apio



2 manzanas verdes



1 puñado de espinacas baby



1 patata grande



Sal, pimienta y curry en polvo



filtro **grueso**

## Preparación:

1. Pela la patata. Lava las manzanas y la patata. Trocéalas.
2. Introduce todos los ingredientes en el extractor.
3. Calienta la sopa de apio en una cacerola. Cocina durante 10 minutos removiendo de vez en cuando. Añade sal, pimienta y curry al gusto.

## Consejo Bosch:

Las manzanas ayudan a quitarle acidez a la sopa y a dar un toque refrescante. Si prefieres no añadirle patata a la sopa, usa el filtro fino en vez del filtro grueso. ¡Un aperitivo perfecto para una tarde de verano si lo sirves frío!

 800 ml

