SOPA DE APIO Y PATATA

INGREDIENTES:

- 4 tallos de apio, picados
- 2 patatas grandes, peladas y cortadas en cubos
- 1 cebolla grande, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 litro de caldo de verduras
- 1/2 taza de crema de leche (opcional)
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil fresco picado para decorar

PREPARACIÓN:

1. En una olla grande, calienta un poco de aceite de oliva a fuego medio. Añade la cebolla y el ajo, y cocina hasta que estén dorados y fragantes.
2. Agrega el apio y las patatas, y saltea durante unos minutos.
3. Vierte el caldo de verduras en la olla y lleva a ebullición. Reduce el fuego y cocina a fuego lento durante unos 20-25 minutos o hasta que las patatas estén tiernas.
4. Retira la sopa del fuego y deja enfriar un poco. Usa una licuadora de inmersión para mezclar la sopa hasta que quede suave. Si prefieres una textura más gruesa, puedes dejar algunos trozos de apio y patata sin licuar.
5. Añade la crema de leche (si la estás usando) y revuelve bien. Sazona con sal y pimienta al gusto.
6. Sirve la sopa caliente decorada con perejil fresco picado.