

## SOPA DE SETAS

### Ingredientes para 4 personas

- 3 zanahorias
- 2 ramitas apio
- 1 cebolla semiseca babosa
- 100 gr. Setas de ostra o shitake
- 100 gr. champiñones
- 3-4 ajo morado
- 3 patatas medianas
- Pimienta
- 1 cucharilla comino
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal



### Preparación:

- 1º. Cortamos las zanahorias y el apio en rodajas de tamaño mediano.
- 2º. Añadimos aceite de oliva virgen extra en una sartén, y rehogamos las zanahorias y el apio unos minutos.
- 3º. Cortamos la cebolla y los ajos en juliana. Y las añadimos a la sartén.
- 4º. Añadimos las setas en trocitos y rehogamos.
- 5º. Cortamos las patatas en cuadraditos y las añadimos. Se puede rehogar otro poco.
- 6º. Añadimos el caldo o agua, la sal, el comino y la pimienta y cocer durante 40min.

**¡Fácil, sana, rápida y de temporada!**