

GUISOS

Ingredientes

Cebolla - ajíes - ajos - culantro - perejil - apio -
Cebollina - Repollo (si quieres) - orégano

Procedimiento

Se pican los ingredientes, luego en una paila de buen tamaño con un poquito de aceite de oliva y algo de agua los pones a cocinar (tapado), revolviéndolos de vez en cuando para que se suavicen. Luego lo metes en la licuadora (debe tener algo del líquido de la paila, para que no se te dañe la licuadora), para que se muelan.

Esto lo pones en frascos y se pone en la nevera. Así cuando vas a hacer sopas, o menestras (porotos, lentejas, garbanzos, etc.), sólo tienes que agregarle las cucharadas que quieras y ahorras tiempo.

Nota: No le pongas tomate ni pasta, pues se agría - si te gustan con esto último, se lo añades al hacer garbanzos, habas o lo que quieras.