

SOPA TOSCANA KETO

Sirve: **4**
Tiempo de **10** Actas
preparación:
Tiempo de **30** Actas
cocción:
Tiempo **40** Actas
total:

INGREDIENTES

- **1 libra de salchicha italiana**
- **½ taza de nata para montar**
- **1 cucharadita de ajo**
- **2 tazas de hojas de col rizada**
- **1 bolsa de rábanos de 16 onzas**
- **1 cebolla**
- **30 onzas de caldo de**

verduras INSTRUCCIONES

- 1. Cortar los rábanos en trozos pequeños y mezclar hasta suave**
- 2. En una olla agregue la cebolla y la salchicha, cocine hasta que se dore, agregue los rábanos, el caldo**
- 3. Cocinar a fuego medio, añadir la nata para montar, las hojas de col rizada**

- 4. Cocinar durante un par de minutos**
- 5. Retirar y servir**