



Sopa de Lasaña y Salchicha de Pollo

sopa lasagna for type unknown

Ingredientes

- 1 caja de Lasagna Doria de 400 gramos
- 4 salchichas de pollo
- 1 cebolla, picada
- 1 pimentón, cortado en cubitos
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 taza de pasta de tomate
- 1 cucharadita de orégano
- Perejil fresco, picado al gusto
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 8 tomates picados
- 1 lt de caldo de pollo
- 2 tazas de queso mozzarella, rallado
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Añadimos el aceite para cubrir ligeramente el fondo de una olla sopera y calentamos a fuego medio, agregamos las salchichas y doramos por todos lados. Retiramos las salchichas a una tabla y dejamos enfriar.
2. Agregamos la cebolla y el pimentón, sazonamos con sal y pimienta y salteamos hasta que la cebolla esté transparente, revolviendo con frecuencia.
3. Agregamos el ajo, salteamos de 2 a 3 minutos, agregamos la pasta de tomate, el perejil y revolvemos en la cebolla. Cocinamos durante 3-4 minutos.
4. Agregamos los tomates, el caldo de pollo, el orégano y el tomillo. Cortamos las salchichas en trozos gruesos y volvemos a agregar a la olla. Cocinamos a fuego lento 15 minutos.
5. Partimos la lasaña en pedacitos y la añadimos a la sopa. Cocinamos de 15 a 20 minutos más. Servimos en platos soperos y espolvoreamos el queso.