



Sopa mixta de arroz y Fideos

Sopa mixta de arroz y Fideos Doria

Ingredientes

- 1 paquete de Fideos Doria por 250 gr
- 1 paquete de arroz para sopa
- 400 gr de costilla de res
- 250 gr de papa pastusa cortada en dados
- 250 gr de papa criolla cortada en cuatro
- 1 lata de arveja
- 3 zanahorias picadas
- 2 hojas de cilantro picado
- Laurel al gusto
- Tomillo al gusto
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. En una olla con abundante agua cocinamos la costilla de res junto con el laurel, el tomillo, sal y pimienta durante 25 minutos.
2. Agregamos el arroz y cocinamos durante 20 minutos más.
3. A esta mezcla le añadimos las papas cortadas en cuadritos, la zanahoria, la arveja y los Fideos Doria, dejando que se cocine durante 20 minutos aproximadamente.
4. Servimos en platos soperos y decoramos con el cilantro picado.