



Sopa minestrone con Letras Doria



Ingredientes

- 1 paquete de Letras Doria 250 Gr
- 3 Tomates
- 1 Cebolla
- 1 Lata de 580 Gramos de Ensalada de Vegetales Zenú
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cubo de Concentrado de caldo de pollo
- 3 Cucharadas de Aceite vegetal
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Cilantro picado al gusto

Preparación

1. Empezamos por picar en láminas los ajos. Luego cortamos la cebolla en tiras.
2. Tomamos los tomates y cortamos su piel en forma de cruz. Los llevamos a una olla con agua y dejamos cocinando por 10 minutos a fuego medio.
3. Entre tanto en una sartén con poco aceite agregamos el ajo y la cebolla., dejamos sofreír 3 minutos y adicionamos las verduras.
4. En una gran olla ponemos a hervir agua y agregamos el cubo concentrado de caldo de pollo, dejamos diluir.
5. Cuando los tomates estén cocidos, los llevamos a un recipiente con agua fría y les quitamos la piel. Los escurrimos y con un tenedor hacemos un puré, el cual usaremos más tarde.
6. En una olla vaciamos el puré, las verduras

sofritas, adicionamos el caldo de pollo y sazonamos con sal y pimienta. Dejamos cocinar.

7. Pasados 15 minutos añadimos las letras y las dejamos en fuego hasta que estén al dente (es cuando tomamos uno de los fideos al azar y al partirlo obtenemos un punto blanco en el centro), de 11 a 14 minutos más.

8. Servimos y decoramos con cilantro picado. Si queremos acompañar esta receta lo podemos hacer con una ensalada fresca para una cena perfecta, suave y nutritiva.