Sopa de pasta

Sopa de conchas Doria

Ingredientes

- Conchitas Doria 250 gramos
- 4 Cucharadas de Mantequilla
- 1 Cebolla cabezona
- 1Apio
- 2 Zanahorias
- 4 tazas Caldo de Carne
- 3 Papas
- ½ taza de Arvejas
- ½ taza de Maíz
- 3 Cucharaditas Sal
- ½ Cucharadita Pimienta
- Sal al gusto
- Cilantro picado al gusto

Preparación

1. Como hacer sopa de pasta con verduras te aporta nutrientes, un tip sano es preparar los vegetales al vapor.

2. También puedes cocinarlos en un sartén a fuego medio-alto: derrite la mantequilla y sofríe la cebolla, el apio y la zanahoria, todos estos cortados en cubos pequeños. Luego, agrega el caldo a la preparación, mezcla y sigue cocinando.

3. Después de unos minutos, adiciona las papas cortadas en cubos, las arvejas y el maíz tierno.

4. Como hacer sopa de pasta es mejor con pastas cortas, lo que sigue es incorporar las conchas Doria a la preparación, esto cuando las papas estén cocidas y tiernas. Cocina por 10 a 12 minutos más, hasta que estén al dente.

5. Cuando las conchas Doria estén en su punto, salpimienta, corrige sabores, agrega un poco de cilantro picado finamente; mezcla y retira del fuego.

6. Ya sabes como hacer sopa de pasta, solo falta que la sirvas en un plato mediano, hondo, para luego decorar con un poco más de cilantro picado fino por encima y acompañar con un par de patacones fritos ¡Qué delicia!