



Consomé de Menudencias con Argollitas

Consomé de Menudencias con Argollitas Doria

Ingredientes

- 1 paquete de Argollitas Doria de 250 Gr
- 1 Litro de Agua
- 400 Gramos de Menudencias de pollo
- 1 Cebolla
- 1 Tomate
- 2 Limones
- 5 Papas coloradas
- 1 Cucharada de cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Comenzamos hirviendo agua en una olla. Pelamos y cortamos las papas en cuartos.
2. Cuando el agua hierva, añadimos las menudencias, previamente lavadas, con las papas peladas y cortadas. Agregamos un poco de sal y pimienta al gusto. Dejamos cocinar durante 30 minutos a fuego medio.
3. Mientras tanto, cortamos el tomate y la cebolla en cubos pequeños para hacer un pico de gallo. A la mezcla, le agregamos cilantro picado y adicionamos zumo de limón recién exprimido. Mezclamos nuevamente y guardamos para usarlo más tarde.
4. Después de que las menudencias estén cocidas, las retiramos de la olla y las picamos en pedacitos medianos. Las devolvemos nuevamente al caldo y adicionamos las argollitas Doria , dejándolas cocinar de 9 a 12 minutos, hasta que estén al dente.
5. Con la sopa lista, la servimos en un plato hondo mediano y por encima le ponemos una buena cantidad de pico de gallo.
6. Finalmente, terminamos con un poco de cilantro picado por encima para decorar. Ésta succulenta sopa sabe mejor si usamos pastas Doria. ¡Disfruta!