

## Sopa campesina con codos Doria

Toparcaimpesinae Doriawn

## Ingredientes

- 1 paquete de codos Doria de 250 gr
- 5 zanahorias
- 2 tallos de apio
- 1 puerro
- 4 tomates
- 150 grs de champiñones

## Preparación

- Primero debemos cortar la zanahoria, el apio y el tomate en cubos pequeños; los champiñones en finas rodajas y el puerro en medias lunas.
- A continuación en una cacerola precalentada, agregamos mantequilla y la dejamos fundir para luego incorporar la zanahoria, el puerro y el apio; dejamos cocinar estos vegetales en fuego medio y agregamos el tomate, los champiñones y finalmente salpimentamo
- 3. Antes que los champiñones se reduzcan demasiado agregamos agua fría o al clima, subimos el fuego y dejamos hervir.
- 4. A medida que el agua vaya calentándose, removemos posibles capas que se formen en la superficie, eso sí, sin sacar los ingredientes de la preparación.
- Una vez esta preparación hierva agregamos los Codos Doria. Aproximadamente 13 minutos después rectificamos la sazón y servimos la deliciosa Sopa campesina