



Sopa de tomate con macarrones y albóndigas

sopa de tomate macarrones

Ingredientes

- 500gr Macarrones Doria
- 1 Sobre de crema instantánea de tomate
- 1/2 libra de carne molida
- 4 Cucharadas de miga de pan
- 1 Cucharadita de ajo en polvo
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Lata de Maíz Zenú
- 1½ Taza de frijol verde
- 1½ Taza de arvejas
- 1½ Taza de zanahoria
- Una pizca de perejil picado

Preparación

1. Para preparar nuestras albóndigas mezclaremos con las manos la carne molida, la miga de pan, la sal y el ajo en polvo. Ahora tomamos pequeñas porciones de la preparación y formamos las albóndigas.
2. En una olla grande ponemos a hervir abundante agua a fuego alto, aparte cortamos en cuadritos la zanahoria, y la agregamos a la olla con los frijoles, el maíz y las arvejas. Dejamos cocinar por 15 minutos.
3. Entre tanto en una taza de agua vertemos la crema instantánea de tomate. Mezclamos bien y adicionamos a la olla.
4. Es el momento de agregar nuestras albóndigas para cocinarlas con los vegetales. Dejamos hervir y añadimos los macarrones, cocinaremos por diez minutos más.
5. Podemos servir nuestra deliciosa sopa de tomate con albóndigas y macarrones Doria decorando con un poco de perejil picado. Luce exquisita, ¿cierto?