



Sopa minestrone con Letras

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 o plumas.
2. Así mismo, tomamos los tomates y cortamos su piel en forma de cruz. Los llevamos a una olla con agua hirviendo y los dejamos cocinando por 10 minutos a fuego medio.
3. Por otro lado, en una sartén con poco aceite y a fuego medio, agregamos el ajo y la cebolla. Mezclamos y sofreímos durante 3 minutos y adicionamos las verduras Zenú. Continuamos el proceso.
4. En una gran olla aparte, ponemos a hervir 1 litro de agua y agregamos el cubo concentrado de caldo de pollo. Mezclamos, dejamos diluir y cocinamos.
5. Cuando los tomates estén cocidos, los llevamos a un recipiente con agua fría y les quitamos la piel. Así mismo, los escurrimos y con un tenedor hacemos un puré, el cual usaremos más tarde.
6. En la olla donde hierve el caldo, vaciamos el puré, las verduras sofritas y sazonamos con sal y pimienta. Dejamos cocinar.
7. Pasados 15 minutos, aproximadamente, añadimos las letras y las dejamos en fuego hasta que estén al dente, es decir de 11 a 14 minutos, maso menos. Una vez lista, la servimos en un plato mediano y hondo.
8. Decoramos con cilantro picado por encima y la disfrutamos con toda la familia junta. ¡Qué delicia!