



Sopa campesina con codos Doria

Preparación del tipo de Doria

Ingredientes

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

Preparación

1. Primero debemos cortar la zanahoria, el apio y el tomate en cubos pequeños; los champiñones en finas rodajas y el puerro en medias lunas.
2. 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 salpimentamos.
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.
5. Una vez esta preparación hierva agregamos los Codos Doria. Aproximadamente 13 minutos después rectificamos la sazón y servimos la deliciosa Sopa campesina.