



Sopa de Conchitas Doria con carne y verduras o Minestrone

Sopa Minestrone unknown

Ingredientes

- 1 paquete de Conchitas Doria de 250 gr
- 1 Cebolla cabezona grande
- 500 gr de Carne de res en cuadros
- 5 Zanahorias
- 150 gr de Habichuelas
- 100 gr de Arvejas
- 100 gr de Maíz
- 150 gr de Frijoles cocidos
- 10 Hojas de Espinaca
- 2 Cucharadas de Pasta de tomate
- Queso rallado
- 10 hojas de Laurel
- 5 hojas de albahaca

Preparación

1. Primero picamos la cebolla, la zanahoria y las habichuelas en cubos del mismo tamaño.
2. En una olla precalentada con aceite agregamos la cebolla, una vez esté cocinada, ponemos a dorar la carne.
3. Posteriormente agregamos los vegetales por orden de dureza empezando por las arvejas, luego la zanahoria, las habichuelas, el maíz y por último, los frijoles. Salpimentamos al gusto y dejamos cocinar por unos minutos.
4. Agregamos la pasta o salsa de tomate y la mezclamos con la preparación. Luego de dejar cocinar un poco la pasta de tomate, le incorporamos las hojas de laurel y albahaca, vertemos un poco más de agua de las tazas que queremos preparar.
5. Cocine las Conchitas Doria de 10 a 13 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), páselos por agua fría y escúrralos bien.
6. Cocinamos todos los ingredientes hasta que las verduras estén tiernas y le agregamos las Conchitas Doria y 5 minutos después la espinaca.
7. Para terminar servimos nuestra deliciosa Sopa Minestrone y la cubrimos con queso rallado.