



Sopa de Letras al Tomate

Sopa de Letras Doria al Tomate

Ingredientes

- 1 Paquete de Letras Doria 250gr
- 1 Litro de Agua
- 2 Cebollas
- 2 Tomates
- 2 Zanahorias
- 1 Cucharada de Mantequilla
- Tomillo al gusto
- Laurel al gusto
- Perejil al gusto
- Sal al gusto

Preparación

1. En una tabla cortamos las cebollas y los tomates en cuadritos y las zanahorias en tiritas. Ponemos en un sartén con mantequilla las cebollas y las zanahorias para que se empiecen a cocinar. Después de unos 5 minutos agregamos el tomate.
2. En una olla ponemos el agua a hervir, le agregamos sal al gusto y le ponemos las verduras previamente cocinadas. Las hierbas (tomillo, laurel y perejil) las agregamos después. Dejamos 5 minutos en fuego bajo a que se terminen de cocinar las verduras.
3. Pasados los 5 minutos, le agregamos las Letras Doria y las dejamos cocinar por un tiempo aproximado de 9 a 12 minutos, siempre teniendo en cuenta que se debe revolver la sopa.
4. Para hacer el arroz, ponemos las dos cucharadas de aceite vegetal en una olla y le agregamos la cebolla larga a que se cocine.
5. Una vez lo este, le agregamos las dos tazas de agua y esperamos hasta que hierba, cuando ya haya hervido agregamos la taza de arroz y dejamos que se seque el agua teniendo en cuenta que no puede quedar completamente seco.
6. Para finalizar tapamos la olla y la dejamos a fuego bajo asta obtener la textura deseada del arroz
7. Cuando vayamos a servir la Sopa de Letras Doria al Tomate la acompañamos con el arroz blanco, como parte de decoración de la sopa espolvoreamos un poco de perejil por encima.

Acompañamiento:

Arroz blanco
 1 Cebolla larga
 2 cucharadas de aceite vegetal