



Sopa de Tomate con Fideos con sabor Ranchero

Sopa de Tomate con Fideos con sabor Ranchero Doria

Ingredientes

- 1 Paquete de Fideos sabor Ranchero Doria de 250gr
- 1 Litro de Agua
- 5 Tomates
- Ajo en polvo al gusto
- 1 Caldo de Pollo
- 1 Taza de Pasta de Tomate
- 1 Taza de Crema de Leche
- Albahaca al gusto
- Queso Rallado al gusto
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla ponemos el agua y el caldo de pollo. Esperamos hasta que esté hirviendo y agregamos los tomates por un tiempo aproximado de 2 minutos, los sacamos y les retiramos la cáscara.
2. Los picamos, los machacamos y los volvemos a añadir a la olla a que termine la cocción, le agregamos la pasta de tomate y esperamos hasta que empiece a coger consistencia la sopa.
3. Adicionamos los Fideos con Sabor Ranchero Doria a que se cocinen por un tiempo aproximado de 4 a 6 minutos, teniendo en cuenta que periódicamente se debe revolver para evitar que se peguen. Le ponemos sal, pimienta y ajo en polvo al gusto.
4. Por último la albahaca para que mejore el sabor.
5. Cuando vayamos a servir la sopa de tomate con Fideos con Sabor Ranchero Doria, esparcimos el queso rallado y la crema de leche por encima. Finalmente agregamos los crutones o dados de pan tajado al gusto.
6. Cuando quieras hacer una sopa para tu familia, la sopa de tomate con los Fideos sabor Ranchero Doria es la indicada.

Acompañamiento:

Crutones o dados de pan tajado
Mantequilla al gusto