



Sopa de Zanahoria con Tornillos verduras Doria

sopa de tornillos unknown

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos verduras Doria de 500 gr
- 1 Cebolla cabezona grande
- 2 dientes de ajo
- 10 Zanahorias
- 5 hojas de laurel

Preparación

1. Primero debemos picar la cebolla en pequeños cubos, el ajo y la zanahoria en rodajas.
2. A continuación, cocinamos la cebolla hasta que se torne transparente y luego agregamos el ajo, las rodajas de zanahoria y las hojas de laurel.
3. Cocinamos revolviendo las zanahorias, enseguida agregamos sal, pimienta, agua y dejamos hervir.
4. Cocine los Tornillos Doria de 10 a 35 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
5. Minutos antes que la pasta esté lista, retiramos las hojas de laurel y agregamos los ingredientes para la sopa a una licuadora sin tapa o a un procesador de alimentos.
6. Si consideras que la mezcla está muy espesa agregamos agua caliente y de esta manera buscamos el espesor deseado.
7. Finalmente, servimos la deliciosa sopa de zanahoria en una taza, agregamos los tornillos de verdura Doria y disfrutamos su exquisito sabor.