Sopa minestrone con conchas doria

Ingredientes

- 1 paquete de Conchas Doria x 250 G
- Salsa lista de Tomate Doria sabor Vegetales del Huerto (200 G)
- 3 Tomates Chontos
- 1 Cebolla cabezona blanca
- 1 Lata de 580 Grs de Ensalada de Vegetales Zenú
- 1 litro de Caldo de Carne (Agua + 2 cubos de caldo de gallina Knorr)
- Aceite vegetal (cantidad necesaria)
- Cilantro Picado (cantidad necesaria)
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. En una sartén con poco aceite, agregar la cebolla y el tomate (con piel y semillas) picados en cubos. Dejar sofreír 3 minutos y adicionar las verduras Zenú.
2. Así mismo, agregar la Salsa lista de Tomate Doria Finas Hierbas, continuar mezclando hasta obtener la cocción adecuada.
3. En una olla, poner a hervir el caldo de carnes (Litro de agua, previamente mezclado con 2 cubos de caldo de gallina Knorr). Mezclar y diluir de manera correcta.
4. Vaciar en la olla del caldo las verduras sofritas en salsa lista de Tomate Doria. Sazonar con sal y pimienta. Dejar cocinar.
5. Pasados unos 10 minutos, añadir las Conchas Doria y dejarlas al fuego hasta que estén al dente (Aprox 11 a 14 mins).
6. Finalmente, servir y decorar con cilantro picado finamente por encima. Degustar.