



SOPA MINISTRONE

por Papingo Foods

IG / FB: @papingofoods

☎ : (55) 5435 0044

SOPA MINISTRONE

Especias: De la casa / Rinde aprox.: 4 personas

Ingredientes:

- Paquete de sopa de verduras
- Puré de tomate concentrado chico
- 1 1/2 litros de caldo de pollo
- Aceite para freír
- 2 cucharadas de especias de la casa Papingo
- Lata de jitomates en conserva

Procedimiento:

Freír, puré de tomate. Hervir el caldo de pollo junto con el puré. Poner la verdura del paquete para sopa Juliana. Dos cucharadas de especias de la casa. Cocerla al dente.

INSTANT POT

Sauté dos cucharadas de aceite y freír puré de tomate. Vertir caldos de pollo. Poner el paquete de verdura. Dos cucharadas de especias de la casa. Revolver. Poner cancel. Poner en sopa.

Recomendación:

Se puede acompañar con queso parmesano o fresco. Se puede agregar pollo cocido y volverlo plato principal o bien, tortellini.

Papingo