Sopa Minestrone

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Medio diente de ajo y media cebolla.
- 1 bolsa de verdura variadas para sopa
- Tres cucharadas de aceite de oliva.
- 150-200gr de tomate triturado
- Taquitos de jamón o pavo.
- Caldo de pollo (1 litro).
- Pasta o arroz (unos 100 gramos).
- Sal y hierbas aromáticas (a voluntad)

Preparación:

Paso 1

En una cazuela se pone el aceite a calentar y se echa el ajo y la cebolla. Dejar rehogar hasta que esté transparente. Luego se lavan las verduras y se pican muy menudas (sobre todo si es para niños) y se echan en la cacerola. Rehogar con la cebolla un rato. Se echa el tomate triturado y se rehoga 2 minutos más. Se echan los taquitos de jamón y el caldo (hasta que cubra bien toda la verdura). Se deja cocer unos 8 minutos y luego se echa la pasta y se deja cocer el tiempo indicado para ésta. Servir caliente. Se puede acompañar de queso rallado.