



SOPA DE ARROZ Y VERDURAS

Ingredientes:

- 5 tazas de caldo de pollo (1.250 ml)
- 1 taza de arroz precocido (250 gr)
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 5 piezas de cebolla cambray rebanadas
- ½ tallo de apio picado
- 2 jitomates
- 2 cucharadas de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 tazas de agua
- Sal al gusto
- 1 taza de granos de elote (250 gr)
- 1 taza de chícharos (250 gr)

Procedimiento:

1. Calienta 2 tazas de caldo de pollo. Cuando suelte el hervor, agrega el arroz. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que se evapore todo el líquido. Reserva.
2. En una cacerola caliente con aceite, saltea la cebolla y el apio.
3. Licúa el jitomate con la cebolla, el ajo, el agua y sal al gusto. Vierte sobre las cebollitas y el apio. Cuando suelte el hervor, agrega el elote, los chícharos y el resto del caldo.
4. Tapa y cocina por 5 minutos más o hasta que las verduras estén bien cocidas.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4