



SOPA DE CODITOS CON VERDURAS

Ingredientes:

- 6 jitomates, cortados en cuartos
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 3 cucharadas de aceite
- 6 tazas de caldo de pollo (1 ½ litros)
- 2 zanahorias, peladas y cortadas en cubos (500 gr)
- 1 calabaza, cortada en cubos
- 1 papa, pelada y cortada en cubos
- 200 g de pasta de coditos

Procedimiento:

1. Licúa el jitomate, con la cebolla, el ajo y el consomé. Calienta el aceite y fríe la salsa anterior, cocina durante 5 minutos y agrega el caldo de pollo.
2. Incorpora las verduras. Hasta que estén tiernas, agrega los coditos, cocina durante 10 minutos más o hasta que rompa el hervor y las verduras y coditos estén cocidos.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4