



SOPA DE COL MORADA

Ingredientes:

- ½ pieza col morada cortada en tiras
- 4 tazas de agua (2 litros)
- 3 piezas de jitomate
- ¼ pieza cebolla blanca
- 2 dientes ajo
- 1 cucharada aceite vegetal
- 4 cucharadas de concentrado de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Licúa los jitomates con una taza de agua, el ajo y la cebolla. Reserva.
2. En una olla vierte el aceite, calienta y agrega la col en tiras. Cocina durante 5 minutos.
3. Incorpora la mezcla de jitomate, el concentrado de pollo en polvo y el resto del agua. Deja hervir, baja la flama y cocina durante 30 minutos.
4. Sirve y presenta.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4