



SOPA DE LETRAS CON JAMÓN Y ALBAHACA

Ingredientes:

- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 100 gr de pasta de letras
- 150 gr de jamón en cubos
- 2 piezas de jitomate
- 2 cucharaditas de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 4 tazas de agua
- 4 ramas de albahaca

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente con aceite, dora la pasta sin dejar de mover para evitar que se queme. Añade los cubitos de jamón y mueve hasta que se doren.
2. Licúa el jitomate, la cebolla, el ajo, el consomé y el agua. Añade esta mezcla a la pasta. Tapa y cocina hasta que suelte el hervor.
3. Añade las ramas de albahaca y cocina por 5 minutos más o hasta que la pasta esté suave.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4