



## SOPA DE VERDURAS CON ALBÓNDIGAS

### Ingredientes:

- ½ barra de mantequilla
- 2 zanahorias, peladas y ralladas
- 1 calabaza, rallada
- 1 papa chica, pelada y rallada
- 4 jitomates, cocidos
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 tazas de agua (1 Lt)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- Sal y pimienta, al gusto
- 300 g de carne molida de res

### Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la zanahoria, la calabaza y la papa hasta que estén ligeramente suaves.
2. Licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, 2 tazas de agua y el consomé de pollo, cuela y agrega a las verduras, agrega el resto del agua y mezcla perfectamente.
3. Salpimenta la carne molida, toma pequeñas porciones y forma las albóndigas. Viértelas a la sopa y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor y las albóndigas estén bien cocidas rectifica la sazón.
4. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4