



SOPA DE FRIJOL CON FIDEO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 1 paquete de sopa de fideo (200 g)
- 2 tazas de frijoles bayos con caldo
- 2 ½ tzas de agua
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. En una cacerola calienta el aceite, fríe el fideo hasta que dore ligeramente, cuidando que no se queme.
2. Aparte, licúa los frijoles con el agua y el consomé de pollo hasta integrar por completo. Vierte lo que licuaste con el fideo, mezcla y cocina a fuego medio moviendo constantemente hasta que el fideo esté bien cocido. Rectifica la sazón.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4