



## SOPA DE VERDURAS CON CODITO

### Ingredientes:

- 4 jitomates, cocidos
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 4 tazas de caldo de pollo
- 2 cucharadas de aceite
- 1 paquete de codito (200 g)
- 2 zanahorias, peladas y cocidas
- 1 manojo de espinacas, limpias
- ¼ de taza de chícharos, cocidos

### Procedimiento:

- Licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, el consomé de pollo y una taza del caldo de pollo, cuela y reserva.
- En una cacerola calienta el aceite, sofríe el codito a fuego bajo moviendo constantemente, cuidando que no se queme. Agrega lo que licuaste, el resto del caldo de pollo y las verduras, cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor y el codito esté bien cocido.
- Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4