



SOPA DE VERDURAS CON SURIMI

Ingredientes:

- ½ barra de mantequilla
- 2 zanahorias, peladas y cortada en juliana
- 1 calabaza, cortada en juliana
- 3 barras de surimi, cortado en rebanadas
- 4 jitomates, cocidos
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 tazas de agua (1 Lt)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la zanahoria, la calabaza y el surimi hasta que las verduras 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. Cocina a fuego medio hasta que las verduras estén bien cocidas.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4