SOPA MINESTRONE

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 3 cucharadas de poro picado
- 3 cucharadas de apio en cubos pequeños
- 1 zanahoria en cubos pequeños
- 2 jitomates sin semillas y cortados en cubitos
- ½ papa en cubos pequeños
- Sal al gusto
- 4 tazas de caldo de pollo (1 litros)
- 1 taza de pasta de codito chico
- Mini chapatas para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe el poro. Añade las verduras y sazona con un poco de sal. Deja cocinar por 5 minutos o hasta que estén tiernas.
2. Agrega el caldo de pollo y la pasta. Tapa y cocina hasta que la pasta esté suave.
3. Sirve y ofrece con mini chapatas.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6