



Sopa de papa y verduras

Categoría: Sopa, Verduras, Puré y Catsup

Deleitate con el sabor de esta exquisita sopa que enamorará a toda la familia.



Preparación
15 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 cdas de Aceite vegetal
- 2 cdas de Espinaca picada toscamente
- 60 g de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 200 g de Papa cocida cortada en cuadros de 1x1cm
- 4 tazas de Agua
- 2 cdas de Cilantro picado
- 120 g de Chícharos y Zanahorias La Costeña®
- 1/4 cdita de Tomillo
- Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Sofreír en el aceite la espinaca por 3 minutos a fuego medio.
2. Agregar el puré de tomate y continuar cociendo por 3 minutos más a fuego bajo.
3. Agregar el agua, dejar hervir.
4. Agregar las papas, los chícharos con zanahorias, el cilantro, el tomillo sal y pimienta, llevar al hervir.
5. Servir.