



## Sopa aguada de fideos al frijol

Categoría: Sopa

Ideal para conquistar cualquier paladar



Preparación  
45 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4 personas



### Ingredientes

- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1 taza de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 2 tazas de Agua
- 2 cdas de aceite
- 1/2 paq de Fideos N°2
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 8 cdas de Queso fresco desmoronado
- 1/2 pieza de Aguacate en cubos
- 4 cdas de Rajas de Jalapeño en Escabeche La Costeña®



### Preparación

1. Licuar el frijol junto con el puré de tomate y el agua hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Freír los fideos en el aceite hasta dorar, agregar la mezcla de frijol y puré de tomate, sazonar con sal y pimienta al gusto. Tapar hasta cocinar a fuego medio bajo hasta que los fideos estén completamente cocidos.
3. Servir la sopa con queso, aguacate y rajas.