Sopa de verduras con arroz y tomate machacado

Categoría: Sopa, Pollo, Arroz, Verduras, Puré y Catsup

Tan rica como la sopa que te preparaba tu mamá.

Preparación **30 min.**

Dificultad **Media**

Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 2 cdas de Aceite vegetal
- 1 taza de Pollo cocido y deshebrado
- 1/2 taza de Arroz cocido al vapor
- 3 cdas de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 4 tazas de Caldo de Pollo
- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña®
- 4 cdas de Cebolla picada
- 2 cdas de Cilantro picado
- 2 Limóns

Preparación

1. Calentar el aceite, freír el pollo y el arroz.

2. Agregar el puré de tomate, mezclar, añadir el caldo de pollo y la ensalada campesina cocinar a fuego medio por 5 minutos.

3. Servir con la cebolla, el cilantro y el limón.