



## SOPA JULIANA DE VERDURAS Y CARACOLITOS

### Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Cebolla cortada pluma
- 2 Zanahorias cortadas en tiritas
- 1 Pimentón cortado en tiritas
- 1 Zapallo italiano cortado en tiritas
- Pimienta y orégano a gusto
- 1 Sobre de sopa de caracolitos MAGGI®
- Perejil picado fino pra decorar

### Preparación

1.- Calienta el aceite en una cacerola y sofríe la cebolla durante 2 minutos. Agrega todas las demás verduras y condimenta con pimienta y orégano a gusto. Saltea hasta cocerlas al dente.

2.- Aparte, disuelve la sopa de caracolitos MAGGI® en un 1 ½ Lt de agua caliente y agrega a la cacerola. Cocina durante 7 minutos revolviendo de vez en cuando hasta cocer todo. Una vez listo y al momento de servir, decora con perejil picado finamente.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
20 minutos

### Información Nutricional

Energía:	117 Kcal
Proteínas:	2.2 g
Grasa Total:	5.6 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	15.4 g
Fibra Dietética:	2.60 g
Sodio:	549 mg

