



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 |

