



SOPA DE CARACOLITOS A LA JARDINERA

Ingredientes

- 1 Sobre de sopa de caracolitos MAGGI®
- 3 Tazas de agua caliente
- 1 Tableta de caldo de verduras MAGGI®
- 1 Taza de carne molida
- 1 Diente de ajo picado fino
- 2 Tazas de surtido de verduras congeladas
- 2 Huevos

Preparación

1.- En una cacerola prepara la sopa de caracolitos MAGGI® según las indicaciones del envase y cocina durante 4 minutos. Añade las tres tazas de agua caliente y agrega la tableta de caldo de verduras MAGGI® previamente desmenuzada, revuelve y reserva.

2.- Aparte, calienta una sartén con un toque de aceite y saltea la carne molida y durante unos segundos, agrega las verduras congeladas y cocina durante 2 minutos más removiendo de vez en cuando hasta cocer las verduras y la carne completamente.

3.- Agrega la preparación anterior a la cacerola y cocina durante uno minutos hasta cocer los caracolitos. De inmediato agrega los huevos (homogenizar yema con la clara) removiendo constantemente la preparación y veas que esta cocido. Una vez todo listo sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	117 Kcal
Proteínas:	9.3 g
Grasa Total:	2.5 g
Colesterol:	70.2 mg
H. de Carbono:	11.5 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	767 mg