

## SOPA DE CARACOLITOS Y ESPINACAS CON VIENESAS



### Ingredientes

- 1 Sobre de sopa de caracolitos MAGGI®
- 3 Tazas de agua caliente
- 1 Tableta de caldo de verduras MAGGI®
- 1 Diente de ajo picado finamente
- 1 Pimentón morrón cortado en cuadritos
- 3 Vienesas cortadas en láminas
- 2 Tazas de espinacas cortadas en tiritas

### Preparación

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

2.- Aparte saltea en una sartén con un toque de aceite el ajo con el pimentón, agrega las vienasas y cocina durante 2 minutos hasta cocerlas completamente. Incorpora la espinaca y cocina sólo unos segundos.

3.- Junta ambas preparaciones y cocina durante 2 minutos más. Una vez todos los ingredientes bien cocidos, sirve de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
8



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	917 Kcal
Proteínas:	3.5 g
Grasa Total:	7.9 g
Colesterol:	4.6 mg
H. de Carbono:	8.4 g
Fibra Dietética:	6.00 g
Sodio:	393 mg