



## SOPA-CREMA DE CARNE CON SÉMOLA Y CEBOLLA DORADA AL MERKÉN

### Ingredientes

- 2 Cebollas medianas cortadas en plumas
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Sobre de sopa de carne con sémola MAGGI®
- 2 Cucharadas de crema NESTLÉ®
- Merkén a gusto
- 2 Cucharadas de perejil picado fino
- Sal y pimienta a gusto si es necesario

### Preparación

- 1.- Calienta las dos cucharadas de aceite en una sartén y sofríe la cebolla durante 6 a 8 a fuego medio hasta dorarla. En el caso de quedar muy seco agrega un poco de agua cuando sea necesario y continúa la cocción.
- 2.- Aparte, prepara la sopa de carne con sémola MAGGI® según las indicaciones del envase pero en 6 tazas de agua fría (1.2 litros). Añade la cebolla estofada y cocina durante 5 minutos revolviendo de vez en cuando.
- 3.- Al momento de servir, apaga el fuego y agrega la crema NESTLÉ®, condimenta con un toque de merkén a gusto y perejil picado finamente. Sirve de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
25 minutos

### Información Nutricional

Energía:	116 Kcal
Proteínas:	2.0 g
Grasa Total:	6.8 g
Colesterol:	3.8 mg
H. de Carbono:	12.0 g
Fibra Dietética:	0.80 g
Sodio:	623 mg