



Sopa de vegetales

Categoría: Entrada, Vegetariano

¡Sorpréndete con su sabor!



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 cda de Aceite
- 30 g de Cebolla fileteada
- 1 taza de Col rebanada
- 1 pieza de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 1 taza de Ejotes cortados en tercios
- 2 tazas de Alubias cocidas (con el líquido de cocción)
- 1 taza de Caldo de verduras
- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña® (410 g)
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 cda de Perejil picado
- 1 pieza de Chipotles en Adobo La Costeña®



Preparación

1. En aceite caliente freír la cebolla, agregar la col y cocinar por 3 minutos.
2. Agregar el puré de tomate, los ejotes, las alubias y el caldo de verduras. Hervir hasta que los ejotes estén completamente cocidos.
3. Agregar la ensalada campesina (drenada), sazonar con sal y pimienta al gusto. Cocinar por 5 minutos.
4. Añadir el perejil y el chile chipotle, cocinar por 3 minutos más y servir.