

Receta de Sopa Juliana con Pasta

26 Abr 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de Sopa Juliana, y para que sea aún sea más nutritiva le añadimos un poquito de pasta pequeña como maravilla o cus cús, seguro que así os gustará más, además lleva un alto contenido en fibra que es buena para nuestro organismo.

Ingredientes

- Caldo de pollo o de verduras (1 y 1/2 litros)
- Verduras variadas (sobre 500grs, zanahorias, apio, repollo, acelgas, cebolla o lo que mejos queráis)
- Pasta maravilla u otra pequeñita (50 grs o más según comensales)
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner el caldo en una cacerola al fuego y añadir un poco de sal
2. Lavar y picar todas la verduras muy finas en juliana y añadir a la cacerola
3. Dejar hervir durante cinco o seis minutos
4. Añadir la pasta y dejar cocer unos minutos más
5. Rectificar la sal y si queréis podéis echar unos huevos escalfados
6. Servir calentita y....buen provecho!!!