

Receta de Sopa Minestrone Con Tacos De Jamón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como parece que el tiempo sigue fresquito, hoy os dejo esta rica sopa Minestrone que resulta exquisita, y además es muy nutritiva para toda la familia.

Ingredientes

- Verduras variadas para sopa (una bolsa)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Tomate triturado (unos 200grs)
- Jamón o pavo en taquitos (unos 200grs)
- Caldo de pollo (un litro)
- Pasta o arroz (unos 150grs)
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite caliente, echar la cebolla y el ajo bien picados y dejar hasta que esté transparente
2. Lavar las verduras y picarlas muy menuditas, escurrir bien y añadirlas a la cacerola, rehogarlas con la cebolla durante un rato
3. Echar el tomate triturado y rehogar unos minutos más
4. Añadir los taquitos de jamón y el caldo de pollo que cubra bien toda la verdura
5. Dejar cocer unos ocho o diez minutos y después añadir la pasta o el arroz hasta que quede a vuestro gusto
6. Servir caliente y si os gusta se puede acompañar de queso rallado y.....buen provecho!!!