

SOPA DE FIDEO

La sopa favorita de chicos y grandes, que no puede faltar en los hogares mexicanos.

Con sabor a grandes recuerdos.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- Sal
- 3/4 taza verdura (opcional)
- 3/4 taza caldillo de jitomate (Pueden imprimir la receta en:

CALDILLO DE JITOMATE – Cocina Vegan Fácil ()

- Aceite
- 1 litro de caldo de verduras (Puede ser el que gusten, o pueden imprimir la receta en:

CALDO DE CÁSCARAS DE VERDURA – Cocina Vegan Fácil ()

- 100 gr. fideo
- Un puñito de cilantro (opcional)

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una cacerola ponemos a hervir 1 litro de caldo de verduras. Cuando ya haya hervido, apagamos el fuego.

otra cacerola ya caliente, vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos 100 gr. de fideos delgado. Mezclamos

constantemente a fuego bajo, hasta que dore la pasta. Apagamos el fuego y seguimos moviendo durante 3 minutos más. Agregamos $\frac{3}{4}$ de taza de caldillo de jitomate y mezclamos. Volvemos a encender el fuego a flama media. Agregamos $\frac{3}{4}$ de taza de verdura mixta picada (opcional) y mezclamos. Agregamos el litro de caldo de verdura y mezclamos. Probamos de sal y agregamos al gusto. Esperamos a que hierva. Una vez que haya hervido lo dejamos 5 minutos más. Revisamos los fideos de cocción, deben de estar suaves. Si aún no están suaves, los dejamos hervir 3 minutos más. Agregamos un puñito de cilantro finamente picado (opcional). Apagamos el fuego.

.

Ver video