

Sopas

#YoComoEnCasa



“Prepara una sopa diferente cada día”





Sopa de Albóndigas

INGREDIENTES

- 1 sobre de **Sopa de Pollo con Fideos MAGGI®**
- 1 libra de carne molida
- 2 tomates picados
- 1 Cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 huevo
- 2 cucharadas de puerro en rodajas
- Cilantro



PROCEDIMIENTO

1. Verter el contenido del sobre de **Sopa de Pollo con Fideos MAGGI®** en 4 tazas de agua hirviendo. Revolver constantemente y continuar cocinando por 7 minutos.
2. Agregar a la carne el huevo, 1 1/2 tomate, 1/2 Cebolla el ajo y hacer las albóndigas.
3. Freír en aceite las albóndigas y reservar.
4. En el mismo sartén freír 1/2 tomate, 1/2 cebolla y el puerro. Agregar las albóndigas y la sopa y cocer todo por 3 minutos más.
5. Servir con cilantro picado.



Sopa tipo Tlalpeño



INGREDIENTES

- 1 sobre de **Sopa de Pollo con Fideos MAGGI®**
- 3 tomates picados
- 1 cebolla picada
- 1 Guisquil en cuadros
- 1 Chile pimiento picado
- 1 pechuga de pollo desmenuzada
- 1 aguacate
- Cilantro



PROCEDIMIENTO

1. Verter el contenido del sobre de **Sopa de Pollo con Fideos MAGGI®** en 4 tazas de agua hirviendo. Revolver constantemente y continuar cocinando por 7 minutos.
2. En una olla freír en aceite el guisquil hasta suavizar, agregar el tomate, cebolla y chile pimiento. Continuar friendo, opcionalmente puede agregar un jalapeño.
3. Agregar el pollo, la fritura y la sopa.
4. Servir acompañado de aguacate, tomate en cuadros y cebolla con cilantro.



Sopa de vegetales



INGREDIENTES

- 1 sobre de **Sopa de Pollo con Fideos MAGGI®**
- 3 elotes partidos en tres
- 1 güisquiles en cubos
- 3 libra de papas en cubos
- 2 zanahorias en cubos
- 1/2 taza de cilantro picado
- 4 tomates en rodajas
- Aceite



PROCEDIMIENTO

1. Verter el contenido del sobre de **Sopa de Pollo con Fideos MAGGI®** en 4 tazas de agua hirviendo. Revolver constantemente y continuar cocinando por 7 minutos.
2. En una olla con un poco de aceite freír por 5 minutos los vegetales sin el tomate. Agregar agua hasta cubrirlos y continuar cociendo hasta que estén suaves.
3. Aparte, en un sartén, dorar cada una de las rodajas de tomate y reservar.
4. Mezclar los vegetales con la sopa de pollo y seguir cocinando por 4 minutos.
5. Agregar los tomates asados y el cilantro y servir inmediatamente.



Sopa de vegetales con carne



INGREDIENTES

- 1 sobre de **Sopa de Pollo con Fideos MAGGI®**
- 2 zanahorias en cubos
- 3 elotes en rodajas
- 1/2 repollo blanco
- 2 guisquiles en cubos
- 4 papas en cubos
- 1 libra de carne para caldo
- 2 tomates picados
- 1 cebolla picada
- Perejil picado



PROCEDIMIENTO

1. En una olla de presión, freír con un poco de aceite el tomate y la cebolla, agregar la carne y agregar agua hasta taparla. Cocinar todo a presión por 10 minutos.
2. Destapar, agregar los vegetales y continuar cociendo hasta que todo esté suave.
3. Verter el contenido del sobre de **Sopa de Pollo con Fideos MAGGI®** en 4 tazas de agua hirviendo. Revolver constantemente y continuar cocinando por 7 minutos.
4. Mezclar todo y cocinar 5 minutos más. Servir caliente.



Sopa de repollo y pollo



INGREDIENTES

- 1 sobre de **Sopa de Pollo con Caracolitos MAGGI®**
- 1/4 repollo blanco
- 1/4 repollo morado
- 3 tomates finamente picados
- 1 zanahoria en julianas muy finas
- 1/2 Cebolla finamente picada
- 2 cucharadas de ketchup



PROCEDIMIENTO

1. Verter el contenido del sobre de **Sopa de Pollo con Caracolitos MAGGI®** en 4 tazas de agua hirviendo. Revolver constantemente y continuar cocinando por 7 minutos.
2. En un sartén freír el tomate y la cebolla hasta dorar, agregar la zanahoria y los repollos y seguir dorando.
3. Agregar el ketchup y la **Sopa de Pollo con Caracolitos MAGGI®**, mezclar bien, cocinar por tres minutos más y servir.