

Sopa de Coditos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad

Fideos codito: c/n

Ajo: 1 Diente

Queso Panela: 100 grs

Aceite De Oliva: c/n

Caldo De Pollo: c/n

Tomates: 3 Unidades

Espinaca: 1 Atado

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Moler en la licuadora el *tomate* con el *ajo* y la *cebolla*
- Sofreír esta salsa en una olla honda con un poco de aceite durante 3 minutos.
- Agregar el caldo de *pollo*, *sazonar* con sal y calentar hasta que suelte el hervor.
- Añadir la **sopa** de pasta y continuar hirviendo 10 minutos
- Mientras, enjuagar las espinacas y picarlas en tiras pequeñas
- Añadir las espinacas, continuar cocinando 5 minutos más.
- Servir como *sopa* de principio con trozos de queso *panela* en cubos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-coditos>