

# Sopa de Fideos con Carne de Res

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Papas:** 3 Unidades

**Carne de res:** 700 grs

**Cilantro:** c/n

**Mazorcas de maíz frescas:** 2 Unidades

**Morrón Rojo:** 1/2 unidad

**Sal:** c/n

**SPAGHETTI:** 300 grs

**Agua:** c/n

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Morrón Verde:** 1 unidad

**Zanahorias:** 3 Unidades

**Salsa de tomate:** 200 grs

## Preparación de la Receta

- Licuar *pimiento rojo*, *cebolla*, *ajo* y *cilantro* y reservar.
- En una olla *saltear* con aceite la carne en cubos hasta *dorar* por sus lados.
- Agregar *pimiento* y cocinar por 3 minutos.
- Añadir el sofrito reservado, salsa de tomates y *condimentar* con sal.
- Cocinar por 5 minutos, incorporar un poco de agua hasta cubrir, rodajas de maíz, zanahorias y cocinar por 10 minutos.
- Agregar papas, fideos en trozos, cubrir con agua y cocinar hasta que las papas y los fideos estén a punto.
- Terminar con *cilantro* picado y servir acompañado de rodajas de pan y gajos de *palta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-fideos-con-carne-de-res>