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