



SOPA DE VERDURAS DESHIDRATADAS ITACATE (5 porciones)



Ingredientes:

- 100 g de mezcla Itacate de verduras deshidratadas
- 1 litro de agua fría
- 1 jitomate
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- ½ cucharada sopera de consomé (opcional)
- 1 ramita de cilantro
- 2 cucharadas soperas de aceite
- Sal al gusto

Preparación:

1. Se pone a cocer la mezcla de verduras deshidratadas en una olla con 1 litro de agua fría, 15 minutos o hasta que el arroz y los vegetales estén tiernos.
2. Se pica el jitomate con la cebolla y el diente de ajo y se fríen en aceite. Agregue sal al gusto.
3. Cuando la mezcla de verduras deshidratadas este cocido, se vacía sobre el jitomate sazonando, consomé de pollo y el cilantro picado.
4. Permita que hierva y retire del fuego.
5. Sírvasse caliente