



SOPA DE VERDURAS DESHIDRATADAS EN CALDILLO ROJO Y ESPINACAS (5 porciones)



Ingredientes:

- 100 g de mezcla Itacate de verduras deshidratadas
- 60 g de chile guajillo
- 1 manojo de espinacas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- Orégano
- 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. El chile guajillo se pone a remojar.
3. Ya remojado se licua con el diente de ajo y una pisca de orégano.
4. En una cacerola con el aceite caliente se pone la cebolla picada a freír, cuando ya esté frita, se le agrega el chile guajillo licuado y colado.
5. Cuando empieza a hervir se le agrega la sopa deshidratada y las espinacas picadas.
6. Se sazona con sal al gusto y se deja hervir por un minuto.
7. Sírvese caliente.