



Sopa Italiana con Arroz y Frijoles

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 ½ taza de frijoles Diana cocinados y escurridos
- 3 cdas de aceite Diana con un toque de sabor a ajo y cebolla
- ½ taza de arroz Diana Vitamor
- Sal y pimienta
- 1 cdita de orégano seco
- 1 taza de zanahoria picada en cuadros
- 1 taza de apio picado
- 2 hojas de laurel
- 1 taza de calabacín o ahuyama cortado en cuadros
- 1 rama de albahaca
- 1 ½ taza de tomates picados, sin semillas
- 7 tazas de caldo caliente



Preparación

1. Agrega aceite Diana con un toque de sabor a ajo y cebolla
2. Agrega apio picado, calabacín o ahuyama, zanahoria y tomate.
3. A la mezcla agrega orégano, sal y pimienta al gusto
4. Adiciona el caldo caliente y las hojas de laurel
5. Agrega el arroz Diana Vitamor
6. Cocina a fuego medio por 25 min
7. Añade los frijoles Diana previamente cocinados y escurridos
8. Cocina durante 10 min
9. Sirve, agrega albahaca picada y queso parmesano ¡Disfruta!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.