

ENTRADAS

SOPA DE LA ABUELA “TIPO MENESTRONE” AL CARMENERE



Ingredientes:

- Aceite De Oliva
- 500 g de punta de ganso (o la carne que quieras)
- 1 bolsa de sofrito congelado
- 2 zanahorias
- 1 cebollín
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- 1 cucharada de mostaza
- 1 tarro de tomate en cubos
- 1 cucharada de pimienta limón
- 1 cucharada de paprika o ají de color
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de pimienta
- Sal
- Los aliños que más te gusten
- 1 taza de CARMENERE
- Romero fresco
- 1 litro de caldo carne
- 1 taza de garbanzos cocidos
- 2 tazas de “Coditos” o la pasta corta que más te guste

Preparación

- Poner Aceite De Oliva en una olla y cuando esté bien caliente, agregar 500 g de punta de ganso (o la carne que quieras), cortada en cubos pequeños.



- Cuando la carne esté dorada agregar 1 bolsa de sofrito congelado + 2 zanahorias en cubos muy pequeños + 1 cebollín cortado en cubos (con lo verde incluido) + 1 cucharada de concentrado de tomate + 1 cucharada de mostaza + 1 tarro de tomate en cubos + 1 cucharada de pimienta limón + 1 cucharada de paprika o ají de color + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 1 cucharadita de pimienta + 1 1/2 cucharadita de sal + los aliño que más te gusten.
- Mezclar todo y agregar 1 taza de CARMENERE y dejar hervir por 5 minutos, agregar romero fresco +1 litro de caldo carne +1 taza de garbanzos cocidos. Tapar y cocinar por 20 o 25 minutos.
- Agregar 2 tazas de “Coditos” o la pasta corta que más te guste y cocinar por 8 o 10 minutos o hasta que la pasta esté lista.
- Agregar el agua hirviendo necesaria para que todo esté siempre cubierto de líquido.

