



LAKY MEN CON VERDURAS

✂ 10 min de preparación

🕒 5 min de cocinado

👤 ¡Alcanza para 5 personas!

INGREDIENTE PRINCIPAL

Sopa de sobre
Laky Men



Descripción

Disfruta de una reconfortante sopa de verduras con un toque especial usando productos Laky Men. Combina la sopa de sobre Laky Men con una variedad de verduras frescas y deja que los sabores se mezclen en una sopa saludable y deliciosa en poco tiempo. Perfecta para un día frío o cuando necesitas una comida reconfortante y rápida.

Ingredientes

- Una Sopa sobre Laky Men del sabor de su preferencia
- Una libra de pechuga de pollo
- Tomate
- 1 cebolla mediana
- ½ puerro
- yerbabuena
- 1 diente de ajo
- 4 Güicoyitos tiernos
- Un güisquil
- 4 papas medianas
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

- 1** Sazone el pollo y póngalo a cocer con tomate, cebolla, diente de ajo y puerro y una ramita de yerbabuena.
- 2** Corte las verduras en cuadritos pequeños, agregue las verduras al caldo de pollo hasta que estén cocidas.
- 3** Retire el pollo cocido del caldo y pártalo en fajitas.
- 4** Ponga en agua hirviendo la sopa Laky Men y espere 3 minutos para que este debidamente cocida.

- 5** Agregue los condimentos a la sopa.
- 6** Agregar a la olla del caldo con verduras la sopa Laky Men igualmente las fajitas de pollo.
- 7** Agréguele sal y pimienta al gusto y sirva 6 deliciosas porciones.