



SOPA DE CARNE CON PAPAS Y VEGETALES

Instrucciones:

1. Colocar una olla grande a fuego medio-alto y agregar aceite. Una vez caliente, agregar las papas y zanahorias, mezclar.
2. Incorporar la carne, el ajo, la pasta de tomate, mezclar y sofreír unos minutos. Añadir el pimiento, la pasata y el caldo, mezclar bien.
3. Sazonar con sal, pimienta, pimentón y cebolla en polvo, mezclar y colocar 2 hojas de laurel, llevar a ebullición.
4. Bajar la temperatura a fuego lento, tapar y cocinar durante unos 20 a 25 minutos hasta que las papas y zanahorias estén tiernas. Ajustar sal y pimienta. Luego listo para servir con crema, disfrutar y ser muy feliz.



6 A 8
PORCIONES

Ingredientes:

- Aceite de tu preferencia
- 450 gr. (1 lb.) de carne molida de res
- 6-7 papas medianas, cortadas en cuartos
- 1 pimiento grande, cortado en cuartos
- 1 zanahoria grande, cortada en rebanadas
- 2-3 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de pasta (puré) de tomate
- 500 gr. de tomates passata
- 5 tazas de caldo de res o vegetales
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de pimentón en polvo
- Crema o yogurt griego, para servir