



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Sopa de arracacha



13 abril, 2022

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Sopa de arracacha

Disfruta esta deliciosa sopa acompañada del tradicional chorizo tipo santarrosano, sorprende a tus amigos y familia y trae a la mesa una receta que nunca olvidarán.

60 min.

6 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1 pimentón rojo finamente picado
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 2 ramas de cebolla larga finamente picada
- 1 libra de papa criolla en cubos pequeños
- 1 libra de papa sabanera en cubos pequeños
- 1 libra de arracacha, mitad rallada y mitad en cubos pequeños
- 1 ½ litro de agua

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 1 paquete de [Chorizos Santarrosanos Zenú](#)
- 8 arepas pequeñas
- 4 limones

Preparación

1. En una olla grande agrega el aceite de oliva y sofríe el ajo, el pimentón rojo, las cebollas, las papas y la arracacha en cuadritos y rallada. Cuando hayan tomado un poco de color dorado, adiciona el agua, el cubo de caldo de gallina, la sal, el color y las ramitas de cilantro. Deja cocinar hasta que la sopa espese.
2. Faltando 10 minutos para terminar la cocción retira las hojas de cilantro y adiciona la lata de arveja con zanahoria Zenú.
3. Asa los chorizos Santarrosanos Zenú en una sartén o parrilla con un poco de aceite hasta que esté dorados, retira y asa las arepas.
4. Sirve la sopa con chorizos, arepas y limón de acompañantes. Una sopa tradicionalmente colombiana y muy reconfortante.

Productos relacionados



[Chorizo Antioqueño Zenú](#)



[Chorizo Santarrosano](#)



[Chorizo Con Ternera Zenú](#)

COMPRAR PRODUCTOS ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



3 abril, 2020

Sopa de arvejas y jamón

Una deliciosa opción para compartir y disfrutar a la hora...

[Conoce más](#) →

13 abril, 2022

Sopa de patacón

La sopa de patacón con costilla y vegetales Zenú es una d...

[Conoce más](#) →

29 mayo, 2020

Sopa Mexicana

Todos los sabores de Mexico en una sola preparación. ¡No ...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾