



RECETAS

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



Por momentos



30 junio, 2022

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

Sopa de verduras

La sopa de verduras es un plato perfecto para nutrir a tu familia y darles energía que necesitan.

30 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 4 Cucharadas de [Maíz Zenú](#)
- 1 lata de mezcla [arveja con zanahoria zenú](#)
- 6 habichuelas cortadas en trozos
- 2 cucharadas de pimentón rojo picado en cubitos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de cebolla blanca finamente picada
- 1 cubo de caldo de pollo o verduras (a elección)
- Medio litro de agua
- 100 gr de Conchitas de pasta

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Preparación de la sopa de verduras:

1. En una olla se ponen a calentar dos cucharadas de aceite de oliva.
2. Procede a sofreír la cebolla y el pimentón, revuelve constantemente y agrega las habichuelas.
3. Agregar el agua y el caldo apenas comience a hervir agregar las conchitas de pasta y el maíz Zenú
4. Cuando falten aprox. 2 min para que estas estén en su punto agregar la lata (sin el liquido) de la mezcla arveja con zanahoria Zenú.
5. Servir la sopa de verduras acompañada de cilantro picado, queso parmesano y albóndigas Zenú

Tip

La sopa de verduras tiene un aporte de grasa muy bajo, y por ende te ayudará si estás en un plan de alimentación para adelgazar, pero si quieres añadir otros ingredientes puedes agregar a tu sopa de verduras; pollo, fideos e incluso puedes complementar éste plato con unas [quesadillas de jamón](#) y queso o una [ensalada de vegetales](#).

Productos relacionados



ALBÓNDIGAS EN Salsa NAPOLITANA 162g

[Albóndigas En Salsa Enlatadas Zenú](#)



[Maíz](#)



[Ensalada De Vegetales](#)

COMPRAR PRODUCTOS ▾



03 junio, 2022

Sopa de lentejas

La sopa de lentejas es una preparación muy tradicional en...

[Conoce más](#) →


13 abril, 2022

Sopa de patacón

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

[Conoce más](#) →


13 abril, 2022

Sopa de arracacha

Disfruta esta deliciosa sopa acompañada del tradicional cho...

[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 ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾