

Fresh Vegetable Bean Soup (Sopa de frijoles vegetales frescos)

INGREDIENTES

- 2 latas (14 onzas cada una) de caldo de pollo o de carne.
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana
- 2 tallos de apio
- 2 zanahorias
- 1 taza de guisantes verdes frescos o congelados
- 1 lata (15.5 onzas) de frijoles, escurridos y enjuagados
- ¼ taza de rosmarina u otra pasta pequeña
- 1 cucharada de albahaca seca
- ¼ cucharadita de tomillo seco



INSTRUCCIONES

- Vierta el caldo en una cacerola de 2 cuartos. Caliéntelo a fuego lento.
- Mientras tanto calienta una sartén de tamaño medio. Añada aceite de oliva. Limpiar y cortar las verduras frescas en el orden en que aparecen en la lista. A medida que se preparan, añádalos a la sartén. Revuelva. Cocine otros 3-5 minutos.
- Añada al caldo las verduras salteadas, los guisantes, los frijoles, la pasta y las hierbas. Cocine a fuego lento de 15 a 30 minutos.