

Sopa de tortellini

Tiempo de preparación: 25 minutos | Rinde: 6 porciones

Ingredientes

- 1/2 libra de pavo o pollo molido
- 1 taza de zanahorias picadas
- 1/2 taza de cebolla picada
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- 1 caja (4 tazas) de caldo de pollo reducido en sodio
- 1 lata (de 14.5 oz.) de tomates cortados en cubitos con albahaca, ajo y orégano
- 1/4 de cucharadita de pimienta
- 2 1/2 tazas (o 1/2 de un paquete de 20 oz.) de tortellini rellenos con queso refrigerados
- 2 tazas de espinacas de hojas pequeñas o calabacín picado



Preparación

- En una olla grande, cocine el pavo o pollo molido, las zanahorias y la cebolla a fuego medio hasta que la carne y no esté rosada, revolviendo con frecuencia para partir la carne en trozos pequeños. Escurra la grasa, manteniendo cuidadosamente la carne y las verduras en la olla y vertiendo el líquido.
- Agregue la pasta de tomate a la mezcla de carne. Cocine y revuelva por 1 minuto.
- Agregue el caldo, los tomates sin escurrir y la pimienta en la mezcla en la olla. Hierva a fuego alto.
- Agregue los tortellini. Vuelva a hervir. Reduzca el fuego un poco.
- Hierva suavemente, sin tapar, de 7 a 9 minutos o hasta que los tortellini estén casi tiernos.
- Agregue las hojas de espinacas o el calabacín. Sirva en 6 tazones.

