

Sopa de tomate con tortellini y carne molida



Tiempo de preparación: 70 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (6)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 45 onzas
- Albahaca cortada en tiritas 1/4 de taza
- Caldo de carne 4 tazas
- Carne molida 1/2 kilo
- Cebolla, cortada en cubos 1
- Condimento italiano (u orégano) 2 cucharaditas
- Copos de pimienta roja (opcional) 1 pizca
- Dientes de ajo picados 4
- Parmesano reggiano rallado 1/2 taza
- Pulpa de tomate Pomi 27 onzas
- Queso crema (o requesón) 100 gramos
- Salsa worcestershire 2 cucharaditas
- Sal y pimienta Al gusto
- Tortellini frescos 1/2 kilo
- Vinagre balsámico 2 cucharaditas

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Una rápida, fácil y saludable sopa de tomate Pomì con queso, tortellini y carne molida.

1. Cocinar la carne molida y la cebolla en una sartén grande a fuego medio-alto hasta que la carne esté dorada y las cebollas estén tiernas, unos 7-10 minutos, antes de escurrir el exceso de grasa de la sartén.
2. Añadir el ajo y los copos de pimienta roja y cocinar durante un minuto.
3. Añadir los **tomates picados Pomì**, la **salsa de tomate Pomì**, el caldo, el condimento italiano, los tortellini, la salsa worcestershire y el vinagre balsámico, llevar a ebullición, bajar el fuego y cocinar a fuego lento hasta que los tortellini estén cocidos, unos 5-7 minutos.
4. Añadir el queso crema y el parmesano, y cocinar hasta que se hayan derretido en la sopa antes de sazonar con sal y pimienta al gusto, y mezclar con la albahaca.

Opción: En el tercer paso, remojar, picar y añadir 30 gramos de hongos blancos secos a la sopa (¡añadiendo también el agua del remojo a la sopa!).

- *Closet Cooking*