



LAKY MEN CON LOROCO

-  10 min de preparación
-  5 min de cocinado
-  ¡Alcanza para 4 personas!

INGREDIENTE PRINCIPAL

Sopa Jumbo
Laky Men



Descripción

Esta sopa combina la deliciosa carne de res con el sabor único del loroco, una flor comestible. El resultado es un plato reconfortante y lleno de sabores auténticos. Prueba esta deliciosa sopa para experimentar la cocina salvadoreña en todo su esplendor.

Ingredientes

- Media libra de loroco fresco
- Tomate
- Cebolla
- Chile chiltepe
- Limón
- Sal y pimienta

Preparación:

- 1** Corte el loroco, el tomate y la cebolla en trocitos pequeños.
- 2** En un recipiente agregue una cucharada de jugo de limón y media cucharadita de vinagre, agregue dos cucharadas de agua condimente con sal y pimienta al gusto, revuelva y déjelo reposar por 5 minutos.

- 3** Prepare la sopa jumbo de su sabor preferido, añada los condimentos y agregue agua caliente, espere 3 minutos, destápela y ponga en la sopa el loroco preparado con todo y disfrute de esta riquísima sopa Laky Men.