






# LAKY MEN CON TOCINO

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

## INGREDIENTE PRINCIPAL

Sopa Jumbo  
Laky Men



## Descripción

Sopa Laky men con tocino es una deliciosa sopa que combina fideos de arroz con tocino crujiente. Esta receta es fácil de preparar y llena de sabor. Los fideos se cocinan en un caldo sabroso y se sirven con trozos de tocino dorado. Es una opción reconfortante y satisfactoria para disfrutar en cualquier momento del día.

## Ingredientes

- Media libra de tocino
- Aceite
- Aguacate
- Perejil
- Sal y pimienta

## Preparación:

- 1** Ponga a freír el tocino en una sartén con una cucharadita de aceite.
- 2** Una vez que este doradito el tocino pártalo en piezas pequeñas.
- 3** Corte el aguacate en trocitos.

- 4** Pique unas ramitas de perejil.

- 5** Prepare la sopa jumbo de su sabor preferido, añada los condimentos y agregue agua caliente, espere 3 minutos, destápela y ponga en la sopa los trocitos de tocino doradito con aguacate agréguele un poquito de perejil picado, sal y pimienta al gusto y disfrute de esta riquísima sopa Laky Men.