






LAKY MEN CON CHIPILIN

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

INGREDIENTE PRINCIPAL

Sopa Jumbo
Laky Men



Descripción

Sopa Laky men con chipilín es un plato tradicional de la cocina guatemalteca. Esta deliciosa sopa está hecha con fideos, caldo de pollo y hojas de chipilín. El chipilín le da un sabor único y distintivo. Es una opción nutritiva y reconfortante para disfrutar en cualquier época del año. ¡Pruébala!

Ingredientes

- Chipilín fresco
- Tomate
- Cebolla
- Sal y pimienta

Preparación:

- 1** En una olla pequeña sofría pedazos de tomate con cebolla.
- 2** Agregue una taza de hojitas de chipilín.
- 3** Agregue sal y pimienta, revuelva y cocine durante 10 minutos.
- 4** 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 chipilín preparado y disfrute de esta riquísima sopa Laky Men.