

# Sopa de callos de avena



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Daniela

**Url:** <https://srecetas.es/sopa-de-callos-de-avena>

## Preparación

Poco a poco fríe las cebollas, los copos, el comino, la harina, el caldo de res y la pimienta molida sobre la manteca. Vierta el agua sobre esta base roja, agregue las papas, la sal, la pimienta y cocine durante 20 minutos. Agregue las zanahorias ralladas antes del final. Sazone con el ajo molido y la mejorana. Decore con el perejil.

### ▫ **Tip para la receta**

Es simple y sana.

## Ingredientes

- 
- 1 unidad/es Cebolla
- 1 unidad/es Zanahoria
- 2 unidad/es Papa
- 2 cucharada/s Pimentón molido
- 1 cucharada/s Mejorana
- 1 cucharadita/s Comino
- 0.7 taza/s Copos de avena
- 
- 0.5 cubo/s Caldo de vaca
- 2 diente/s Ajo

## Categorías

Checa, Vegetariana, Primavera, Económico, Vegetales, Sopa

