

INGREDIENTI

1 Confezione di Straccetti Grigliati
GARDEN GOURMET

1 Cipolla rossa

1/2 Avocado

1 Lime

100 g di Peperoni grigliati

200g di Pomodori a cubetti

1 Manciate di coriandolo

1/2 Dado vegetale

1 Cucchiaino di spezie messicane

1 Cucchiaino di Olio d'oliva

60 g Tortillas



2 PORZIONI



15 MIN



FACILE

Questa zuppa messicana con tortillas, peperoni grigliati e Straccetti di soia grigliati Garden Gourmet è gustosa e veloce da preparare!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparare gli ingredienti per la zuppa

Sbucciare e tritare la cipolla. Lasciare metà della cipolla di lato per guarnire e cuocere il resto in un po' di olio per 1 minuto insieme al mix di spezie. Aggiungere i pomodori tagliati a dadini, 500 ml di acqua, il brodo e i peperoni grigliati.

2. Cuocere gli Straccetti di soia grigliati

Portare a ebollizione, frullare finemente con un frullatore ad immersione e cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Nel frattempo, cuocere gli Straccetti Grigliati GARDEN GOURMET secondo le indicazioni.

3. Assemblare, guarnire e gustare!

Tagliare a metà e sbucciare l'avocado, tagliarlo a cubetti e cospargere di succo di lime. Servire la zuppa in piatti o ciotole e aggiungere gli Straccetti Grigliati e i cubetti di avocado. Guarnire con coriandolo, il resto della cipolla rossa e le tortillas.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT