

Inicio > Sopa de guisantes y queso Nazareth Classic

Sopa de guisantes y queso Nazareth Classic erwtensoep_met_nazareth_kaas.jpg

Instructions:

Corte las cebolletas en trozos grandes y rehóguelas en un poco de mantequilla.

Añada el caldo y deje cocer durante 20 minutos con el concentrado de tomate y la pasta. Añada sal y pimienta al gusto. Mezcle bien con los guisantes.

Sirva con el queso rallado

Serves:

4 people

Time to prepare:

45min

Recipe type:

Entrada

Grado de dificultad:

2