## 24 - 35 MESES



## SOPA DE QUINUA E HÍGADO

## **INGREDIENTES:**

1/4 taza de quinua.

50 g de hígado de pollo.

1 papa pequeña.

1 zanahoria.

1/2 cebolla.

1 cucharadita de aceite vegetal

Agua

Sal al gusto

## PREPARACIÓN:

- 1. Lavar bien la quinua y cocinarla en agua hasta que esté suave.
- 2. Cocinar el hígado aparte, luego desmenuzarlo
- 3. En una olla, sofreír la cebolla en aceite, agregar la zanahoria y la papa picada, cocinar por 5 minutos.
- 4. Agregar la quinua cocida y el hígado desmenuzado. Cocinar hasta que las verduras estén suaves.
- 5. Ajustar la sal al gusto.

