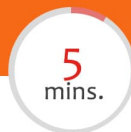
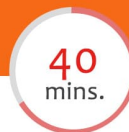




## Sopa de Arroz Roa con carne



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

## Ingredientes

- 1 Sobre de Sopa de arroz con pollo
- 200 gr de murillo
- 70 gr de mix de verduras
- 1 Litro de agua

## Preparación

- 1 Vierta el contenido del sobre en un litro de agua hirviendo.
- 2 A la vez agregue al agua hirviendo la carne en cuadritos y el mix de verduras.  
Revuelva hasta que mezcle bien.
- 3 Deje hervir a fuego lento durante aproximadamente 40 minutos o hasta que la carne este, no olvide estar revolviendo de vez en cuando.
- 4 Esta lista para servir su sopa.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados