

Sopa de verduras, pollo y tallarines de verduras con thermomix

Sopa de verduras, pollo y tallarines de verduras con thermomix

10 min	10 min 20 min	10 min 20 min 30 min	10 min 20 min 30 min 1/10
10 min 20 min 30 min 1/10 11	10 min 20 min 30 min 1/10 11 11	10 min 20 min 30 min 1/10 11 11 11	10 min 20 min 30 min 1/10 11 11 11 18

10 min 20 min 30 min 1/10 11 11 18

Para los tallarines de verduras en Thermomix :

1 zanahoria

1 calabacín Para la carne en Thermomix :

500 g de pollo

Curry Para la sopa en Thermomix :

400 g de agua

2 zanahorias

1 calabacín

1 cebolla

1 patata

1 puerro

Sal

Para las tagliatelles con el Thermomix :

Â»

Lavar el calabacín y cortarlo en tagliatelles con un pelador.

Â»

Lavar y pelar la zanahoria y cortarla en tagliatelles.

Â»

Colocar las tagliatelles en el recipiente Varoma.

Para la carne con el Thermomix :

Â»

Cortar el pollo en tiras.

Â»

Colocar una tagliatelle de zanahoria y una de calabacín en cada tira de pollo y enrollarlas juntas.

Â»

Colocarlas en la bandeja del Varoma y espolvorear con curry.

Para la crema con el Thermomix :

Â»

Lavar y pelar las zanahorias, el puerro, la patata, la cebolla y el calabacín, cortar en trozos y colocar en el vaso de Thermomix.

Â»

Añadir la sal y el agua.

Â»

Cerrar el vaso y colocar el Varoma encima.

Â»

Sopa de verduras, pollo y tallarines de verduras con thermomix

Programar 20 minutos a velocidad 2 a temperatura Varoma.

À»

Al finalizar, reservar la carne y las verduras del Varoma y programar 45 segundos a velocidad 7.

Tu comida está lista para disfrutar. Buen provecho. ¡ ¡Nam !