

# Sopa Minestrone Casera de Mam Kirk

**Makes:** 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Frijoles blancos "Grandes del Norte" (Great Northern), secos	6 lbs	
Coditos de pasta integral, secos	1.6 lbs	
Zanahorias	4.17 oz	
Cebollas	4.17 oz	
Apio	4.17 oz	
Pimientos verdes	8.33 oz	
Aceite		2.08 cdtas
Maíz amarillo dulce	8.33 oz	
Judias verdes	8.33 oz	
Aderezo Italiano		8.33 cdtas
Puré de tomate, sin sal		12 tzas
Caldo de pollo		6.5 cuarto gl
Ajo en polvo		2.08 cdtas
Cebolla en polvo		1 cdtas



## Directions

1. Remoje y cocine los frijoles blancos secos "Grandes del Norte". Apártelos.
2. Cocine y escurra los coditos de pasta integral. Apártelos.
3. En una olla sopera grande, sofría las zanahorias, cebollas, apio y pimientos verdes en aceite vegetal por unos 5 minutos.
4. Agregue el maíz y las judías verdes, sofría por 2 minutos más.
5. Agregue el caldo de pollo, puré de tomate y condimentos. Cocínelo a fuego lento.
6. Agregue los frijoles blancos "Grandes del Norte" que ya han sido remojados y cocidos. Deje que la sopa se cocine a fuego lento por lo menos durante una hora. Manténgala a 140° F.
7. Antes de servirla, agregue la pasta ya cocida. Sírvala caliente en tazones de 8 onzas.

## Notes

Consejos para servir:

Esta es una comida sana y llena de sabor. Sabrosa y reconfortante. Esta sopa minestrone es una sopa de vegetales mixtos, hecha con coditos de pasta integral y frijoles blancos "Grandes del Norte". Esta maravillosa sopa minestrone está condimentado con una mezcla de hierbas secas y condimentos que hacen de esta comida un plato sustancioso.