

## **SOPA DE ARVEJAS PARTIDAS**

### **INGREDIENTES**

500 grs de arvejas partidas  
1 Cebolla  
2 Dientes de ajos  
1 Pimentón  
2 Ramas de cebollinos  
1 Puerro  
Tocineta ahumada (opcional)  
Aceite de oliva  
Sal y comino

### **PREPARACION**

Poner a ablandar las arvejas partidas en una olla con agua, mientras picar el pimentón, la cebolla, el cebollino, el puerro, tocineta y reservar. En una sartén al fuego poner aceite de oliva agregar la cebolla, ajos, pimentón, tocineta, cebollinos y hacer un sofrito. Agregar el sofrito y el puerro cortado a las arvejas previamente ablandadas con su caldo de cocción, mezclar bien, añadir el comino y la sal y seguir cocinando por 10 minutos más a fuego medio. Apagar; si gusta puede ponerle hojitas de cilantro al servir.

### **NOTA:**

Pueden agregarle zanahoria, papa, jojoto (millo)