

Sopa Artística en Botella

Cómo preparar una Sopa Artística

- Mide y coloca los ingredientes en capas dentro de la Botella Tupperware® Eco para Agua de 16 oz/500 mL (en el orden listado a continuación).
- Cierra bien la botella.
- Adjunta una tarjetita de regalo con los ingredientes e instrucciones.

Ingredientes para Sopa de Chili con Carne en Botella

1/3 taza de cebollas picadas, deshidratadas
2 a 3 Cucharadas de polvo chili
2 Cucharadas de cilantro o perejil, deshidratado
2 cucharaditas de comino en polvo
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de ajo molido en polvo
1/2 taza de frijoles rojos kidney, deshidratados
1/2 taza de frijoles navy, deshidratados
1/2 taza de frijoles negros, deshidratados

En una Olla profunda, dora 2 libras de carne molida o asado sin hueso con 1 Cucharada de aceite vegetal; escurre. Añade los ingredientes de la botella más 6 tazas de agua; haz hervir, baja el fuego, cubre y deja cocinando a fuego lento por 1½ a 2 horas hasta que los frijoles estén tiernos. Añade 2 latas grandes de tomates con jugo. Hierva, reduce el fuego, tapa y deja cocinar a fuego lento por 15 minutos. Rinde 8 porciones.

Esta receta no ha sido probada por la Cocina de Prueba de Tupperware.

Sopa Artística en Botella

Cómo preparar una Sopa Artística

- Mide y coloca los ingredientes en capas dentro de la Botella Tupperware® Eco para Agua de 16 oz/500 mL (en el orden listado a continuación).
- Cierra bien la botella.
- Adjunta una tarjetita de regalo con los ingredientes e instrucciones.

Ingredientes para Sopa de Chili con Carne en Botella

1/3 taza de cebollas picadas, deshidratadas
2 a 3 Cucharadas de polvo chili
2 Cucharadas de cilantro o perejil, deshidratado
2 cucharaditas de comino en polvo
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de ajo molido en polvo
1/2 taza de frijoles rojos kidney, deshidratados
1/2 taza de frijoles navy, deshidratados
1/2 taza de frijoles negros, deshidratados

En una Olla profunda, dora 2 libras de carne molida o asado sin hueso con 1 Cucharada de aceite vegetal; escurre. Añade los ingredientes de la botella más 6 tazas de agua; haz hervir, baja el fuego, cubre y deja cocinando a fuego lento por 1½ a 2 horas hasta que los frijoles estén tiernos. Añade 2 latas grandes de tomates con jugo. Hierva, reduce el fuego, tapa y deja cocinar a fuego lento por 15 minutos. Rinde 8 porciones.

Esta receta no ha sido probada por la Cocina de Prueba de Tupperware.

Sopa Artística en Botella

Cómo preparar una Sopa Artística

- Mide y coloca los ingredientes en capas dentro de la Botella Tupperware® Eco para Agua de 16 oz/500 mL (en el orden listado a continuación).
- Cierra bien la botella.
- Adjunta una tarjetita de regalo con los ingredientes e instrucciones.

Ingredientes para Sopa de Chili con Carne en Botella

1/3 taza de cebollas picadas, deshidratadas
2 a 3 Cucharadas de polvo chili
2 Cucharadas de cilantro o perejil, deshidratado
2 cucharaditas de comino en polvo
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de ajo molido en polvo
1/2 taza de frijoles rojos kidney, deshidratados
1/2 taza de frijoles navy, deshidratados
1/2 taza de frijoles negros, deshidratados

En una Olla profunda, dora 2 libras de carne molida o asado sin hueso con 1 Cucharada de aceite vegetal; escurre. Añade los ingredientes de la botella más 6 tazas de agua; haz hervir, baja el fuego, cubre y deja cocinando a fuego lento por 1½ a 2 horas hasta que los frijoles estén tiernos. Añade 2 latas grandes de tomates con jugo. Hierva, reduce el fuego, tapa y deja cocinar a fuego lento por 15 minutos. Rinde 8 porciones.

Esta receta no ha sido probada por la Cocina de Prueba de Tupperware.

Sopa Artística en Botella

Cómo preparar una Sopa Artística

- Mide y coloca los ingredientes en capas dentro de la Botella Tupperware® Eco para Agua de 16 oz/500 mL (en el orden listado a continuación).
- Cierra bien la botella.
- Adjunta una tarjetita de regalo con los ingredientes e instrucciones.

Ingredientes para Sopa de Chili con Carne en Botella

1/3 taza de cebollas picadas, deshidratadas
2 a 3 Cucharadas de polvo chili
2 Cucharadas de cilantro o perejil, deshidratado
2 cucharaditas de comino en polvo
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de ajo molido en polvo
1/2 taza de frijoles rojos kidney, deshidratados
1/2 taza de frijoles navy, deshidratados
1/2 taza de frijoles negros, deshidratados

En una Olla profunda, dora 2 libras de carne molida o asado sin hueso con 1 Cucharada de aceite vegetal; escurre. Añade los ingredientes de la botella más 6 tazas de agua; haz hervir, baja el fuego, cubre y deja cocinando a fuego lento por 1½ a 2 horas hasta que los frijoles estén tiernos. Añade 2 latas grandes de tomates con jugo. Hierva, reduce el fuego, tapa y deja cocinar a fuego lento por 15 minutos. Rinde 8 porciones.

Esta receta no ha sido probada por la Cocina de Prueba de Tupperware.