

FIDEO SOUP WITH VEGETABLES



Ingredients

- 1 (7-ounce) package of fideo pasta
- ½ medium yellow onion, diced
- 3 medium garlic cloves, minced
- 1 cup of diced zucchini
- 5 cups of veggie broth (1 used 3 vegetable bouillon cube dissolved in 5 cups of water)
- ½ tablespoon of ground cumin
- 2 Roma tomatoes, diced
- 1 (8-ounce) small can of tomato sauce

Instructions

- In a medium pan over medium-high heat, saute the onion and garlic for 1 minute. Add zucchini and fideo noodles and saute until the noodles become a very light brown (1 to 2 minutes).
- Add broth, cumin, tomatoes, and tomato sauce and thoroughly combine.
- Bring to a boil, then reduce heat to low and let simmer for 10 minutes, or until noodles have softened.

SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS



Ingredientes

- 1 paquete (200 gramos) de pasta de fideo
- ½ cebolla amarilla mediana, picada
- 3 dientes de ajo medianos, picados
- 1 taza de calabacita picada
- 5 tazas de caldo de verduras (usé 3 cubitos de caldo de verduras disueltos en 5 tazas de agua)
- ½ cucharada de comino molido
- 2 tomates Roma, picados
- 1 lata pequeña (227 gramos) de salsa de tomate

Instrucciones

- En una sartén mediana a fuego medio-alto, sofríe la cebolla y el ajo durante 1 minuto. Agrega la calabacita y los fideos y sofríe hasta que los fideos se tornen de un color marrón muy claro (de 1 a 2 minutos).
- Agrega el caldo, el comino, los tomates y la salsa de tomate, y mezcla bien.
- Lleva a ebullición, luego reduce el fuego a bajo y deja cocinar a fuego lento durante 10 minutos, o hasta que los fideos se ablanden.