

Sopaipillas Tricolor



★★★★★ 4/5

7 votos

Añadir a Favoritos

¿Quién se apunta a la campaña Sopaipillas todo el año? Es que nos encantan, y no deberían ser sólo comida de los días de lluvia. Si están con nosotros, entonces les encantará esta receta de Sopaipillas Tricolor, exquisitas y muy bonitas.

PARA: 30 UNIDADES / PREPARACION: 30 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA



•Para las sopaipillas de espinaca:

•1 caja de sopaipillas Selecta

•250 gr. de hojas de espinaca

•1/4 tazas de agua

•Para las sopaipillas de betarraga:

•1 caja de sopaipillas Selecta

•1 betarraga cocida

•1/4 taza de agua

•Para las sopaipillas tradicionales:

•1 caja de sopaipillas Selecta

•1 taza de agua

 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Premezcla Sopaipillas



PREPARACIÓN

01.

PARA LAS DE ESPINACA

Blanquea las espinacas en una olla de agua hirviendo con sal. Luego, pásalas por agua fría y escurre. Procesa hasta obtener 3/4 taza de puré.

02.

En un bol, combina la mezcla de sopaipillas Selecta con el puré de espinacas. Agrega el agua en tandas, hasta obtener una masa lisa y suave.

03.

Uslerea la masa hasta que esté de 4 mm. de espesor. Corta con un molde y pincha con un tenedor. Fríe en abundante aceite caliente por 2 min. por lado. Deja reposar en papel absorbente.

04.

PARA LAS DE BETARRAGA

Muele la betarraga en una minipimer hasta obtener una pasta. Puedes agregar agua para facilitar la consistencia.

05.

En un bol, combina la mezcla lista de sopaipillas Selecta con el puré de betarraga. Agrega el agua en tandas, hasta obtener una masa lisa y suave.

06.

Repite los pasos 2 y 3 de las sopaipillas de espinacas.

07.

PARA LAS TRADICIONALES

1. Sigue las instrucciones del envase de la caja de sopaipillas Selecta.