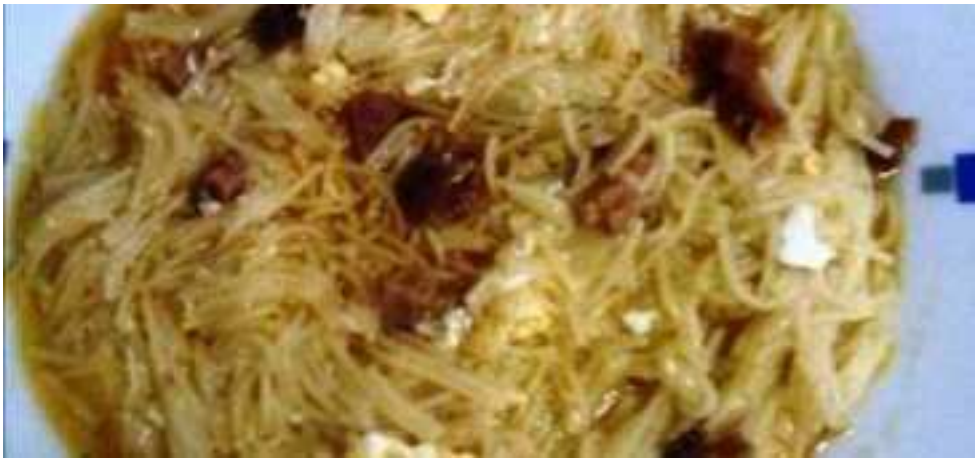
Receta de Sopa Casera De Fideos, Jamón Y Huevo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este mes de octubre, para hoy lunes os dejo esta rica sopa que es facilita de hacer y os aseguro que va a gustar a tod@s vuestros comensales.

Ingredientes

- Jamón en taquitos (una bandeja)
- Aceite de oliva
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimentón de la vera (una cucharadita)
- Fideos finos (un puñadito por persona)
- Huevos (dos o tres)
- Pastilla de avecrem (una o dos)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos bien picaditos
2. Echar los taquitos de jamón y dejar que se refrían, después echar un poquito de pimentón y antes de que se fría mucho añadir agua caliente suficiente para la sopa
3. Echar la pastilla de avecrem y dejar que recueza un rato para que suelte la sustancia el jamón
4. Echar los fideos y remover, cuando estén medio hechos añadir los huevos cascados
5. Remover un poco y dejar hasta que los fideos estén cocidos, ajustar la sal
6. Servir caliente y....buen provecho!!!