

Receta de Sopa de Fideos al Pimentón

26 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta **Sopa de Fideos al Pimentón**, es una sopa muy rica y que gusta mucho a mi familia por eso la preparo en casa muy a menudo y sobre todo en invierno, espero que a vosotros también os guste.

Ingredientes

- Fideos finos o medianos (un puñadito por persona)
- Aceite de oliva
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Jamón serrano en taquitos (una bandeja)
- Pimentón rojo
- Condimento amarillo
- Pastilla de caldo (una o dos)
- Sal
- Huevos (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con un poco de aceite de oliva
2. Picar los ajos bien picaditos y refreír en el aceite sin que se quemen, añadir los taquitos de jamón y refreír
3. Retirar la cacerola y echar un poco de pimentón dulce y remover, después poner un poco de condimento amarillo
4. Volver a poner al fuego y echar agua caliente suficiente para que la sopa quede caldosa
5. Cuando empiece a hervir ponerle una o dos pastillas de caldo de pollo remover y echar los huevos a medio batir, dejar que se cuajen
6. Echar los fideos y bajar el fuego, ajustar la sal y dejar unos minutos hasta que se cuezan
7. Servir calentita y....buen provecho!!!