

Receta de Sopa de Picadillo

08 Mar 2018



Buenos días a tod@s, para este jueves **8 de Marzo** que celebramos el **Día de la Mujer**, os dejo una receta muy rica que os vendrá muy bien para calentar los estómagos en estos días fresquitos que estamos pasando, se trata de una **Sopa de Picadillo**, queda muy rica y seguro que gustará a toda la Familia.

Ingredientes

- Gallina (un muslo)
- Magro de ternera (un trozo)
- Hueso de jamón (uno)
- Cebolla (una mediana)
- Perejil (unas ramitas)
- Puerro (uno)
- Zanahoria (una o dos)
- Pastilla de caldo de pollo
- Taquitos de jamón (una bandeja)
- Aceite de oliva
- Sal
- Huevos cocidos (uno o dos)
- Condimento
- Hojas de hierbabuena (opcional)
- Picatostes de pan frito (al gusto)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con bastante agua, poner a cocer la gallina, la ternera, el hueso de jamón, la cebolla, el perejil, el puerro la zanahoria, un chorrito de aceite y la pastilla de caldo, dejar hasta que esté bien cocido, podéis hacerlo en la olla tardará menos tiempo
2. Cuando esté cocido, retirar del fuego y colar el caldo, ponerlo en una cacerola y reservar la carne
3. Cocer los huevos con agua y un poco de sal, pelarlos y trocearlos, añadirlos al caldo
4. Freír unos trocitos de pan y dejarlos sobre papel absorbente
5. Desmenuzar bien las carnes y añadirlas a la cacerola junto con los taquitos de jamón, rectificar de sal y echar un poco de colorante y unas hojas de hierbabuena, dejar hervir unos minutos
6. Servir calentita y acompañada de los picatostes de pan frito y....buen provecho!!!

