



Sopa de picadillo (Receta de la abuela)



Mary Barby

VÍDEO RECETA PASO A PASO PINCHA AQUÍ >>

<https://www.youtube.com/watch?v=gQzsrIqCnpQ>

Ingredientes

700 ml caldo del cocido

Jamón serrano pocadito

2 huevos cocidos duros

40 g fideos de cabellin

picatostes (opcional)

hierbabuena

Pasos

- 1 Cocer los huevos en agua hirviendo 10 minutos, corta trocitos de pan muy pequeños y fríelos en aceite bien caliente y reserva
- 2 Luego pon en un cazo el caldo del cocido llevalo al fuego y cuando empieza a hervir agrega los fideos y cuece según indica el fabricante
- 3 Una vez cocidos los huevos córtalos a trocitos también muy picadito y reserva
- 4 Una vez cocidos los fideos echa la sopa en cuencos individuales, agrega un poco del jamón, huevo cocido y picatostes, adorna con una ramita de hierbabuena
- 5 Listo a comer una rica sopa!!!