

Receta de Sopa Cubierta Valenciana

24 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, como aún no hace demasiado calor, he pensado dejaros para hoy esta receta de una sopa muy rica que es típica de Valencia y que seguro que os gustará, es muy fácil de preparar y queda un plato riquísimo para toda la familia, incluidós los más pequeños de la casa.

Ingredientes

- Caldo de pollo o mejor de cocido (un litro o más)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Fideos finos (unos 250grs)
- Higadillos de pollo (200grs)
- Perejil (opcional)

Modo de Preparación

1. Poner a cocer los huevos con agua y un poco de sal
 2. Limpiar los higadillos de pollo y trocearlos
 3. Calentar el caldo de pollo o cocido en una cacerola y echar los higadillos a cocer durante unos cinco minutos
 4. Una vez cocido todo, pelar los huevos y picarlos dentro del caldo junto con los higadillos
 5. Echar los fideos y dejar hervir unos minutos
 6. Espolvorear con perejil picado
 7. Servir caliente y.....buen provecho!!!
-