

Receta de Sopa Casera De Arroz Con Huevo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo esta rica receta de sopa para que calentéis el estómago después de este fin de semana lluvioso.

Ingredientes

- Caldo de Pescado (un brik, o si lo tenéis casero)
- Arroz (según comensales)
- Huevos duros (uno o dos)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Tomate frito
- Perejil
- Aceite y Sal

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego y echar el caldo para que se caliente
 2. Cocer los huevos
 3. En una sartén con aceite de oliva caliente, refreír la cebolla y los ajos todo muy picadito y dejar a fuego lento hasta que esté bien pochadito
 4. Añadir un poco de tomate frito, remover y dejar un ratito rehogando, luego apagar
 5. Cuando esté cociendo el caldo, echar el refrito de la sartén y cuando hierva de nuevo echar el arroz, bajar el fuego y esperar que se cueza hasta que quede en su punto
 6. Añadir los huevos picaditos y espolvorear con perejil picado, dejar que de un hervor y ya estará lista para tomar calentita y...buen provecho!!!
-