

Receta de Sopa De Letras Con Espárragos

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta rica sopa que calentará vuestros estómagos en estos días fresquitos, espero que os guste.

Ingredientes

- Sopa de letras (200grs o mas, según comensales)
- Aceite de oliva
- Jamón en taquitos (200 grs)
- Higadillos de pollo (250grs)
- Espárragos verdes
- Cebolla (una pequeña)
- Tomate (uno madurito)
- Pimentón y condimento amarillo
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil
- Sal
- Pastilla de caldo Avecrem (una)

Modo de Preparación

1. En una cacerola honda, poner aceite de oliva y cuando esté caliente refreír los higadillos bien troceaditos y los taquitos de jamón
2. Picar los espárragos, la cebolla y el tomate en trocitos muy pequeños y añadir al sofrito, remover bien todo
3. Añadir los ajos y el perejil machacados y dejar que se refría bien todo
4. Echar un poquito de pimentón y condimento amarillo y la pastilla de Avecrem
5. Añadir agua suficiente para cocer la sopa y dejar un rato hirviendo
6. Echar la sopa de letras y dejar que hierva a fuego medio hasta que esté cocida, ajustar la sal
7. Servir caliente y... buen provecho!!!