

Receta de Sopa Maravilla Con Jamón Y Huevo

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy lunes os dejo esta receta muy rica de Sopa Maravilla con Jamón y Huevo, en casa les encanta y espero que a vosotros también os guste.

Ingredientes

- Higaditos de pollo (sobre 200grs)
- Jamón en taquitos (una bandeja)
- Cebolla (una mediana)
- Tomate madurito (uno)
- Ajo (tres o cuatro dientes)
- Perejil
- Sopa de maravilla (una bolsa de 250grs)
- Pastillas de Avecrem (una)
- Sal
- Pimentón y condimento amarillo
- Huevos (uno o dos)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla bien picadita y después echar el tomate también picado
2. Picar los higaditos de pollo en trozos pequeños y añadirlos al sofrito, después echar los taquitos de jamón
3. Cuando esté todo refrito echar los ajos y el perejil machacados con un poco de sal
4. Echar un poquito de pimentón y un poco de condimento amarillo
5. Añadir agua lo suficiente para que la sopa quede caldosa y echar sal y una pastilla de Avecrem
6. Cuando haya hervido un ratito echar la sopa y dejar que cueza a fuego medio hasta que esté en su punto
7. Cocer unos huevos, picarlos en trocitos y echar a la sopa