

Será por recetas



Sopa de menudillos

Sopas y Cremas, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- Higadito de pollo y otros menudillos
- Aceite
- 2 hojas de acelgas
- 2 dientes de ajo
- Unas rebanas finas de pan duro
- Sal

Elaboración

Hervir los menudillos de pollo y reservar el caldo.

Los higadillos crudos, se sofríen bien cortados en 2 cucharadas de aceite, con los ajos picados.

Incorporar esto al caldo colado, añadiendo las aceitunas en trozos pequeños.

Dejar hervir un cuarto de hora más, incorporar el pan antes de servir la sopa, rectificando de sal y servir muy caliente.



Autor receta de Sopa de menudillos

El Cuiner

 71 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 25/09/2012