

Será por recetas



Sopa de huevo

Sopas y Cremas, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 6 huevos
- 2 dientes de ajo
- Perejil tierno
- Sal
- Migas de pan duro

Elaboración

Poner a calentar 1 litro de agua al fuego.

Mientras tanto, en un mortero, machacar los ajos con perejil y sal, añadiendo 4 yemas de huevos removiéndolo todo hasta hacer una pasta homogénea.

Tomar agua caliente de la olla e ir echando en el mortero poco a poco, para que la yema no se cuaje.

Cuando se haya mezclado un cazo de agua con el huevo, echar a la olla el contenido del mortero, con cuidado y removiéndolo.

Dejar hervir 5 minutos más, rectificar de sal y echar las migas en el último hervor.

Servir caliente, usando como adorno los 2 huevos restantes, cocidos previamente y desmigados.



Autor receta de Sopa de huevo

El Cuiner

 71 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 25/09/2012