Caldo de jamón y butifarra de huevo:

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Agua
- •2 huesos de jamón
- •1 butifarra de huevo
- Apio (4 o 5 ramas)
- •2 zanahorias
- •2 puerros
- •1 patata grande
- •1 trozo de chorizo

Preparación:

Paso 1

?Ponemos a hervir todos los ingredientes menos la patata y la butifarra de huevo durante 1 hora o la mitad de tiempo con una olla rápida. ?Cuando ya vemos que está todo bien hecho le añadimos la butifarra y la patata. Colamos le caldo con el que prepararemos la sopa. Cuando la pasta esté casi hecha, troceamos el jamón, la butifarra y el chorizo y lo añadimos a la sopa. ?Servimos bien caliente.