

Sopa de Fideos con Huevo



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

Creador: Recetízate **Recetizador:** Fernando Rodrig



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

También se puede optar por añadir el huevo previamente cocido y picado en trocitos.

Descripción:

Para entrar en calor en esos fríos días de invierno.

Ingredientes para 2 personas :

- 250 ml de Caldo de Carne
- 150 gr de Fideos
- 100 gr de Salsa de Tomate
- 2 Huevos
- 50 gr de Cebolla
- 10 ml de Aceite de Oliva
- Comino
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

Calentar el aceite en una cazuela a fuego medio y saltear la cebolla bien picada.

Paso 2

Añadir los fideos y cocinarlos hasta que estén un poco dorados.

Paso 3

Añadir el caldo, tapar y cocer durante unos 10 minutos.

Paso 4

Añadir la salsa de tomate y remover.

Paso 5

Salpimentar y agregar el comino. Escalfar los huevos en la sopa sin remover y rectificar de sal.