

## Sopa de Fideos con Huevo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Elenahmartin



**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.*