

Receta de Sopa Jardinera Especial

09 Abr 2018



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de Abril y como el tiempo está fresquito, para hoy os dejo una sencilla y rica receta que calentará vuestros estómagos, se trata de una **Sopa Jardinera** con un toque **Especial**, os recomiendo que la preparéis en casa para este lunes.

Ingredientes

- Sopa jardinera (uno o dos sobres)
- Jamón serrano en taquitos (una bandeja)
- Huevos (uno o dos)
- Pastilla de caldo (una)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola con un litro de agua al fuego y echar la pastilla de caldo
2. Añadir al caldo el jamón serrano en taquitos y dejar que hierva un rato para que suelte su sabor el jamón
3. Echar el sobre de sopa y remover, dejar que cueza un rato
4. Echar los huevos sin batir y dejar que se cuajen, después remover
5. Cuando la pasta esté cocida, retirar del fuego
6. Servir caliente y....buen provecho!!!