

[Pasta] Sopas

Sopa de fideos con chorizo

- Tiempo: 30 minutos
- Cantidad: 4 personas
- Dificultad media

Ingredientes

- 80 g de Fideos nº 0 Gallo
- 1 cebolleta
- Un trozo de chorizo
- 1 litro de caldo de carne
- 2 huevos cocidos
- Aceite de oliva y sal

Elaboración

1. Pica muy finos la cebolleta y el chorizo, ponlos en una cazuela a fuego suave con un poco de aceite y póchalos.
2. Durante un minuto removiendo a menudo, añade el caldo de carne y pon el fuego al máximo.
3. Cuando empiece a hervir, baja el fuego y déjalo cocer durante 5 minutos.
4. Añade la pasta y déjala cocer unos 3 minutos Rectifícalo de sal y retira la cazuela del fuego.
5. Añade los huevos picados muy finos y sírvelo.

From:

<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:pasta:sopa>

Last update: **2026/05/11 11:17**

