

Sopa Criolla



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/sopa-criolla>

Preparación

Sazonar la carne con sal y pimienta. Calentar aceite en una sartén hasta que esté caliente. Agregar la carne y freírla ligeramente. Agregar la cebolla, los ajos y cocinar hasta que estén tiernos y se hayan dorado. Incorporar luego los tomates y los ajíes enteros. Seguir cocinando hasta que se haya evaporado la mayor parte del líquido. Agregar la pasta de tomates y mezclar. Incorporar el caldo y llevar a hervir unos minutos. Agregar los fideos y hervir hasta que estén cocidos y por último agregar la leche. Calentar antes de servir. Aparte escalfar los huevos en agua a punto de hervir con sal y vinagre. Servir la sopa en un plato y colocarle 1 huevo por plato. Espolvorear encima con orégano.

Ingredientes

- 500 grs. carne de Bistec (cadera, cabeza de lomo o similar), finamente picada
- Aceite de vegetales c/n
- 1 1/2 Cebolla mediana, picada muy finamente o rallada
- 4 dientes de Ajo picados
- 5 Tomates pelados y sin semillas, rallados
- 1 1/2 cucharada/s Pasta de tomate
- 2 kgrs. Ajies enteros y soasados (calentar en sarten u horno por unos minutos)
- 2 lts. Caldo de Carne
- 80 grs. pasta cabello de angel
- 1/2 taza/s Leche en polvo
- 1 Huevo por persona
- 2 cucharada/s Vinagre
- Sal
- Pimienta
- Orégano

Categorías

Un día normal, Comida para todos los días, Familia, Sopa

