

Sopa Real

Es una sopita ligera de verduras enriquecida con huevo duro, una muy buena opción para una cena ligera o como primer plato al mediodía. La yema se pone rallada para dar más consistencia al caldo. Como no lleva patata, se puede congelar y así tenerla disponible para otra ocasión. El contraste del zumo de limón en la sopa marca una gran diferencia, no te olvides de él.

INGREDIENTES:

- 2ud Zanahorias
- 1ud Cebolla pequeña
- 1ud Nabo blanco
- 1 Rama de apio
- 1/2ud Puerro
- 2 Dientes de ajo
- 2uds Huevos duros
- 1L Caldo vegetal, pollo o agua
- 2-3 Clavos de olor
- 1 Cucharadita pimentón dulce
- 1 Cucharada perejil fresco picado
- 1/2 limón

2
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Pelar y lavar las verduras. Cortar a trocitos de tamaño similar.
2. Poner a hervir las verduras en 1l de caldo o de agua junto con los clavos y pimentón. Cocer durante 30 minutos.
3. Agregar las yemas ralladas y las claras a cuadraditos. Hervir un minuto o dos más.
4. Espolvorear con el perejil y servir con un chorrito de zumo de limón