



SOPA DE ARROZ CON JAMÓN

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15 min 32 min

Ingredientes

Arroz: 250 gr
Jamón: 100 gr (picadito)
Cebolla: 1 unidad (picada)
Ajo: 2 dientes (picados)
Salsa de tomate: 100 cc (casera o de bote)
Caldo de carne: 1,5 litros (casero o sopicaldo)
Huevos: 2 unidades (cocidos durante 15 minutos y picados)
Aceite: 60 cc
Sal: Al gusto (cuidar la salazón si el tomate es de bote)



Preparación

1. En una cazuela, calentar 60 cc de aceite. Añadir la cebolla picada y rehogar durante 8 minutos hasta que se ablande.
2. Incorporar los 2 dientes de ajo picados y los 100 gr de jamón picadito. Mantener al fuego durante 2 minutos.
3. Verter los 100 cc de salsa de tomate. Rehogar durante 2 minutos hasta que dore y mezclar bien los ingredientes.
4. Añadir los 250 gr de arroz a la cazuela. Rehogar durante 2 minutos para que se integre con el sofrito.
5. Verter los 1,5 litros de caldo de carne y calentar hasta que hierva. Mantener la cocción a fuego medio durante 20 minutos.
6. Comprobar el punto de cocción del arroz y el nivel de sal. Añadir los 2 huevos duros picados y mezclar.
7. Pasar la sopa a una sopera para servir. Opcionalmente, se pueden añadir costrones de pan frito por encima.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Sopa de arroz con jamón	Sopas y purés	01	21-12-2024	1 de 1