



SOPA DE FIDEOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5 min 15 min

Ingredientes

Líquido (Caldo): 1,5 litros (puede ser caldo de cocido o de cualquier sopicaldo)

Fideos: 100 gr

Yemas de huevo: 2 unidades

Mantequilla: 25 gr

Sal: Al gusto



Preparación

1. Poner los 1,5 litros de líquido en una cazuela y calentar hasta que comience a hervir.
2. Echar los 100 gr de fideos en forma de lluvia mientras se va mezclando.
3. Cocer durante aproximadamente 15 minutos (o según el grosor de la pasta) a fuego medio con la cazuela tapada.
4. Durante la cocción, retirar las impurezas de la superficie con una espumadera y probar el punto de sal.
5. En el fondo de una sopera, colocar las 2 yemas de huevo y los 25 gr de mantequilla. Batir bien la mezcla.
6. Coger unas cucharadas de la sopa caliente y echarlas de una en una sobre las yemas, batiendo continuamente con una cuchara de madera hasta que queden ligadas.
7. Incorporar el resto de la sopa a chorritos mientras se mezcla todo el conjunto.
8. Servir inmediatamente mientras esté caliente. Como guarnición, se pueden añadir costrones de pan frito

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Sopa de fideos	Sopas y purés	01	21-12-2025	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.