

Sopa castellana con huevo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 65 '
- 4



Comentario nutricional

Los huevos contienen proteína de alta calidad biológica, incluso más aún que la de las carnes, pescados y lácteos.

Modo express

1. Para preparar el caldo, empiece por pelar y trocear la cebolla, las zanahorias y el puerro.
2. Introdúzcalos en la cubeta junto con el resto de ingredientes del caldo, cierre la tapa y programe el menú Presión 40 minutos a 135°. Cuando finalice, cuele y reserve.

3. Aparte, corte el chorizo en rodajas y el jamón en taquitos. Programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º, vierta el aceite en la cubeta y sofría el chorizo y el jamón durante 5 minutos. Luego agregue el ajo picado, sofría 1 minuto e incorpore el pimentón. Detenga el programa.
4. Añada el caldo al sofrito, casque los huevos encima y sazone con sal. Por último, remueva bien, cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 15 minutos.