

Sopa antigua

Publicada por:

[imprimir](#)

- 5 '
- 15 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Cuando le sobre caldo de carne, verduras o pescado puede congelarlo y aprovecharlo para enriquecer otros platos como guisos o paellas.

Modo express

1. Vierta el aceite en la cubeta y empape con él las cuatro rebanadas de pan.
2. Casque los huevos encima de las rebanadas, sin romper las yemas; sale y añada con cuidado el caldo de carne.
3. Luego incorpore por encima el queso rallado.
4. Programe el menú Horno 15 minutos a 180°.