

# Sopa de tomate con hilos de huevos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caldo de pollo

**Ajo:** 2 Dientes

**Guindilla:** 1 Unidad

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Apio:** 4 Ramas

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Carcaza de Pollo:** 1 Unidad

### Varios

**Cebolla de verdeo:** 2 Tallos

### Vegetales

**Sal:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite Neutro:** 3 cdas.

**Vino de arroz:** 2 cda.

**Tomates:** 2 Unidades

**Cebolla de verdeo:** 2 Tallos

**Huevo:** 1 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Guindillas secas:** 2 Unidades

**Panceta ahumada:** 200 g

## Preparación de la Receta

### Caldo de pollo

- Lave la carcaza de *pollo* con abundante agua hirviendo.
- Pique los vegetales.

- En una olla con abundante agua y sal coloque las verduras junto con la carcaza y cocine a fuego máximo hasta el primer hervor, luego cocine a fuego mínimo durante 45 minutos. Retire y cuele.

## Vegetales

- Pique la *panceta* en pequeños cuadraditos.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Pele los tomates, retire las semillas y pique.
- Pele y pique los ajos y la *cebolla*.

## Varios

- Corte la *cebolla* de verdeo al bias.

## Armado

- En un wok caliente con aceite neutro saltee la *cebolla* junto con la *panceta*, la *cebolla* de verdeo, los ajos y los tomates. Cocine unos minutos y desglace con vino de *arroz*. Agregue luego las guindillas, el caldo y condimente con azúcar, sal y pimienta. Deje reducir unos minutos y por ultimo añada el *huevo* previamente batido en forma de hilo. Retire.

## Presentación

- Sirva en un plato hondo y decore con la *cebolla* de verdeo cortada al bias.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-tomate-con-hilos-de-huevos>