



SOPA RÁPIDA DE HUEVO

Conoce como preparar esta Sopa rápida de huevo

2 porciones porciones / Dificultad baja / 10 minutos

INGREDIENTES

4 huevos.
1 sobre de Caldo Gallinita MAGGI®.
4 cucharadas de zumo de limón.
4 tazas de agua caliente.
Perejil o cilantro al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Separa las claras de las yemas de los huevos y reserva en recipientes diferentes.
2. Incorpora a las yemas una pizca de sal, dos cucharadas de aceite y el zumo de limón, y bate bien con una mezcladora.
3. Diluye el sobre de Caldo Gallinita MAGGI® en el agua caliente.
4. Aparte, bate un poco la clara de huevo con algo de sal y cocina durante 50 segundos en el microondas.
5. Mientras, añade el caldo de gallina poco a poco sobre la mezcla de yemas sin dejar de batir.
6. Cuando la clara esté hecha, trocea bien fino e incorpórala al caldo.
7. Rectifica de sal y adorna con cilantro o perejil. Sirve caliente.