



Sopa de fideos y tortilla de huevo

Sopa de fideos Doria y tortilla de huevo

Ingredientes

- 1 paquete de Fideos Doria de 250 gramos
- 1 Cubo concentrado de Caldo de pollo
- 2 Unidades de papas grandes
- 2 Unidades de tomates
- 1 Diente de ajo
- 2 Cucharadas de aceite vegetal
- Sal al gusto
- Crema de leche al gusto
- Cilantro al gusto.
- 3 unidades de huevos

Preparación

1. En una gran olla a fuego alto, dejamos disolver un cubo de caldo de pollo en litro y medio de agua.
2. Aparte en una gran sartén con 2 cucharadas de aceite a fuego alto adicionamos los Fideos Doria. Revolvemos bien para evitar que se peguen y los dejamos dorar o freír entre 3 y 4 minutos.
3. Entre tanto, pelamos las papas y las cortamos en cubos medianos. Una vez los fideos hayan cambiado su color, los retiramos del fuego y agregamos $\frac{3}{4}$ partes del caldo de pollo.
4. También adicionamos las papas en cubos y dejamos cocinar a fuego alto. Cortamos los tomates a la mitad, pelamos el ajo y los llevamos a una licuadora.
5. Agregamos el resto del caldo y sal al gusto. Licuamos hasta que veamos una mezcla pareja o sin grumos.
6. Pasamos nuestra mezcla por un colador y agregamos a la olla. Una vez hierva nuestra sopa, bajamos el fuego y la dejamos reducir por aproximadamente 20 minutos, para evaporar el agua y que la sopa espese un poco.
7. En un recipiente abrimos los huevos, agregamos una pizca de sal y los batimos bien. Los llevamos a una sartén caliente con poco aceite y distribuimos bien la mezcla.
8. Al cabo de unos 3 minutos volteamos la tortilla con cuidado de no romperla, para dorarla bien por ambos lados. Luego la cortamos en cuadrillos.

9. Es el momento de servir nuestra sopa de Fideos, agregamos la tortilla, una cucharadita de crema de leche y un poco de cilantro para decorar.
10. Las Pastas Doria te permiten hacer todo tipo de preparaciones, gracias a su versatilidad en la cocina.