



Sopa de picadillo

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 2 Diente(s) de Ajo
- 125 g de Arroz
- 2 Ud. de Azafrán
- 2 Ud. de Huevo duro
- 1.5 ltrs de Caldo de pollo
- Jamón en tacos
- 6 Ud. de Almendra pelada
- Pan frito
- 1/4 Ud. de Pollo cocido

Preparación

Paso 1 - Preparar el sofrito

Corto los *ajos* en láminas y las *almendras peladas* en trozos. En una cacerola, añado un poco de aceite y sofrío los ajos junto con las almendras y los trozos de **jamón**. Añado las hebras de **azafrán** y cubro con un poco de **caldo de pollo**. Dejo cocer a fuego medio durante unos 5 minutos, luego retiro y paso todo por la batidora hasta obtener un *caldo homogéneo* y suave.

Paso 2 - Cocinar el arroz

En la misma cacerola, añado el resto del **caldo de pollo** y lo llevo a ebullición. Cuando el caldo empiece a hervir, añado el **arroz** y reduzco el fuego. Dejo que el arroz se cocine a fuego lento durante unos 15-20 minutos, removiendo de vez en cuando para evitar que se pegue al fondo.

Paso 3 - Añadir el pollo y los huevos

Mientras el arroz se cocina, desmenuzo el cuarto de *pollo cocido*. También corto los *huevos duros* en trozos pequeños. Cuando el arroz esté casi listo, añado el pollo y los huevos a la cacerola. Dejo que se cocine todo junto durante unos 5 minutos más, permitiendo que los sabores se mezclen bien.

Paso 4 - Servir la sopa

Una vez que todos los ingredientes estén bien cocidos y mezclados, sirvo la sopa caliente en platos hondos. Añadiré el **pan frito** y los trozos de **jamón** según el gusto de cada comensal, ofreciendo una deliciosa *sopa de picadillo* lista para disfrutar.