

# SOPA DE PICADILLO



## **FORMA TRADICIONAL**

### **INGREDIENTES**

- **1L AGUA**
- **1 PASTILLA DE AVECREM**
- **FIDEOS (1 PUÑADO POR PERSONA)**
- **HUEVOS**
- **PICATOSTES (PAN EN DADOS FRITOS)**
- **JAMÓN EN “TAQUITOS”**
- **ACEITE DE GIRASOL (UN CHORREÓN)**

### **UTENSILIOS**

- **OLLA**
- **OLLA PEQUEÑA**
- **CUCHILLO**
- **TABLA DE CORTAR DE MADERA**

### **ELABORACIÓN**

**Echamos en una olla echamos el agua y la ponemos a hervir, cuando ya este bien caliente añadimos la pastilla de avecrem para que se disuelva y le vaya dando gusto. Una vez este hirviendo se le añade los fideos y se dejan unos 15 minutos hasta que se cuezan y estén blandos. Se retira del fuego y dejamos reposar.**

**Mientras vamos picando jamón en dados, al mismo tiempo ponemos los huevos a cocer, y mientras se terminan de cocer, partimos pan viejo en dados. En otra sartén echamos aceite de girasol, dejamos que se caliente bien y luego añadimos el pan para freirlo y salen los picatostes. Cuando los huevos estén cocidos se pelan y se pican en cachos medianos.**

**Servimos caliente, y luego le añadimos, cada uno al gusto cada uno de los ingredientes (huevo, picatostes y jamón)**

## **FORMA INDUSTRIAL**

### **INGREDIENTES**

- **4L AGUA**
- **2 PASTILLAS DE AVECREM**
- **2KG FIDEOS**
- **2 HUEVOS**
- **500G JAMÓN EN TACOS**
- **500G PICATOSTES**
- **1L ACEITE DE GIRASOL**

### **ELABORACIÓN.**

**En una marmita echamos el agua y la ponemos a hervir en los hornillos, cuando ya este bien caliente añadimos las pastillas de avecrem para que se disuelva.**

**Una vez este hirviendo se le añade los fideos y se dejan unos 25 minutos.**

**Se retira del fuego y dejamos reposar.**

**Mientras vamos picando con una picadora el jamón en dados, un tamaño de 2cmx2cm al mismo tiempo ponemos los huevos a cocer, y mientras se terminan de cocer, partimos pan viejo en dados en tamaños de 2cmx2cm.**

**En otra sartén echamos aceite de girasol, dejamos que se caliente bien y luego añadimos el pan para freirlo y salen los picatostes. Cuando los huevos estén cocidos se pelan y se pican en cachos medianos. Una vez terminados, se envasa en con todos los ingredientes echamos en botes de 5ml, se congelan o se cuecen al baño maría.**