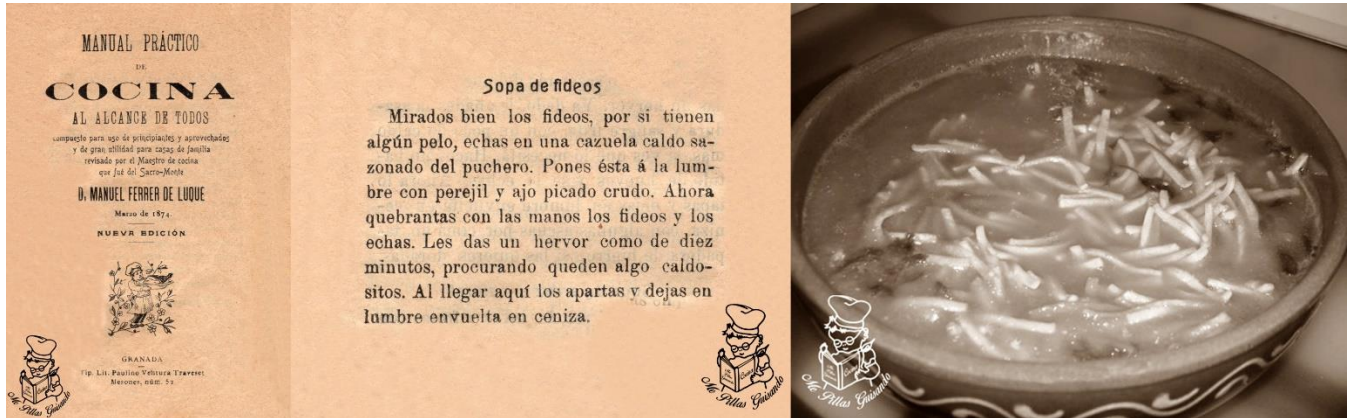




<https://www.mepillasquisando.com>



SOPA DE FIDEOS DE 1874



INGREDIENTES:

360 gr. de Fideos.

1 ½ L. De Caldo del Puchero.

Sal, Ajo y Perejil.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Mirados bien los fideos, por si tienen algún pelo, echamos en una cazuela caldo sazonado del puchero. Pones ésta a la lumbre con perejil y ajo picado crudo. Ahora quebrantas con las manos los fideos y los echas. Les das un hervor como de diez minutos, procurando queden algo caldositos. Al llegar aquí los apartas y dejas en lumbre envuelta en ceniza.

<https://www.mepillasquisando.com>