



<https://www.mepillasguisando.com>



## 1035 SOPA DE PICADILLO DEL COCIDO



### INGREDIENTES:

- 2 L. de Caldo del cocido.
- 4 Puñados de Fideos finos.
- 2 Huevos cocidos.
- Pan (picatostes).
- Taquitos de jamón.

### ELABORACIÓN:

La sopa se basa en el cocido "de la abuela", hecha a fuego lento durante horas. Cocemos los fideos en el caldo del cocido, Hay que tener mucho cuidado con la sal, pues al llevar jamón, podría salirnos salada. Se acompaña de huevo duro, picatostes y taquitos de jamón o carne del cocino en trocitos. Podemos potenciar el sabor con una cucharada de vino dulce.

<https://www.mepillasguisando.com>