

Sopa china de huevo



Tiempo de
preparación

15 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 pzas. de Huevos San Juan

4 tazas de caldo de pollo

2 Cebollas cambray

C/s pimienta blanca

Sal al gusto

Aceite de ajonjolí (opcional)

Preparación

1. En una cacerola, echar las 4 tazas de caldo de pollo a hervir y salpimentar, si se utiliza aceite de ajonjolí agregar 8 gotas.
2. Cocinar durante aproximadamente un minuto.
3. Batir los Huevos San Juan en un recipiente aparte.
4. Muy lentamente vaciar en los huevos en un flujo constante a la cacerola, agitar el huevo rápidamente en una dirección de las agujas del reloj durante un minuto para hacer capas finas o cintas.
5. Adorna con la cebolla cambray cortada en rodajas finas y germen.