

# SOPA DE CARNAVAL

*Caldo de cocido*

*Pan*

*Ajo*

*Cebolla*

*Perejil*

*Vinagre*

*Huevo*

*Chorizo*

*Se cuecen los huevos y en el caldo del cocido se cuece el chorizo. Ponemos en un recipiente el pan y encima ponemos picado ajo, cebolla y perejil. Hacemos sucesivas tandas y cada una la regamos con el caldo de cocido. En la última tanda, añadimos el vinagre, los huevos duros y el chorizo. En la olla con el calor, lo dejamos cocer para que el pan adquiriera bien el caldo y ¡¡listo!!*

