

CALDO BAILAO

Ingredientes

- Cebollas
- Ñoras
- Huevos
- Tomate seco
- Pimentón dulce
- Agua
- Aceite de oliva y sal

Preparación

En primer lugar, freír las ñoras y trocearlas. Después, freír el tomate seco y trocearlo. Rehogar la cebolla junto con el pimentón.

Hervir en una olla agua junto con el tomate y las ñoras. Añadir los huevos batidos a la olla y remover hasta que se deshagan (la cantidad depende del número de comensales). Por último, escalfar un huevo entero por cada persona.

