



Sopa de crema

Ingredientes para 1 litro y medio:

1 l. 1/2 de consomé (tienes la receta [aquí](#)) muy bien desgrasado.

la carne del pollo de hacer el caldo

el jamón de hacer el caldo

1 cucharada de maizena

200 ml. de nata

2 yemas de huevo

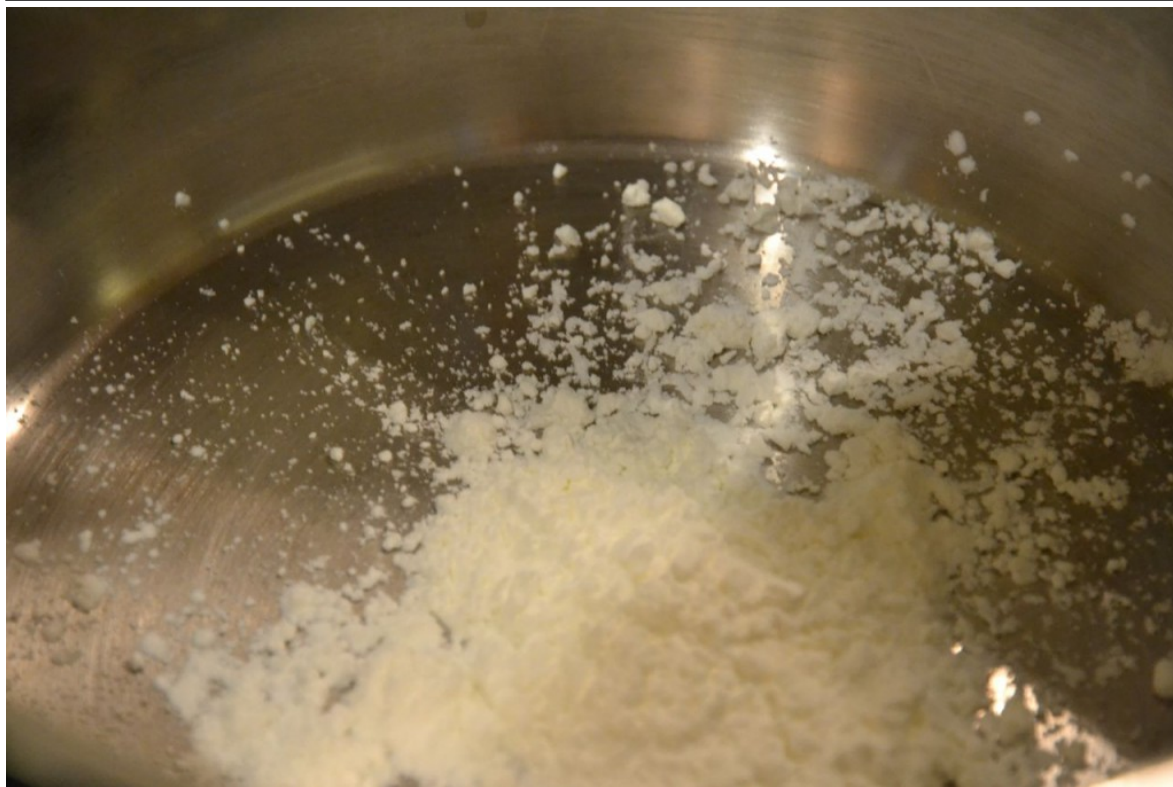
- Cuanto más rico sea el caldo, mejor resultará la sopa. Procura ponerle buena carne, buenas verduras y cocerlo tres horas. Es importantísimo desgrasarlo bien. Para eso lo mejor es dejarlo dos días en la nevera y la grasa subirá a la superficie endurecida, con lo que es muy fácil retirarla.
- Conviene hacer caldo antes de Navidad. Te solucionará el tener siempre un buen consomé a mano, así como enriquecerá salsas, asados...Lo puedes preparar con mucha antelación y mantenerlo congelado en cacharros de distintos tamaños para descongelar solo lo que necesites para cada cosa.
- La sopa puedes también congelarla antes de ponerle las yemas, estas tendrás que añadirlas en el último momento, pero se tarda un minuto en hacerlo.

Pon en una olla la maizena.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade la nata fría.

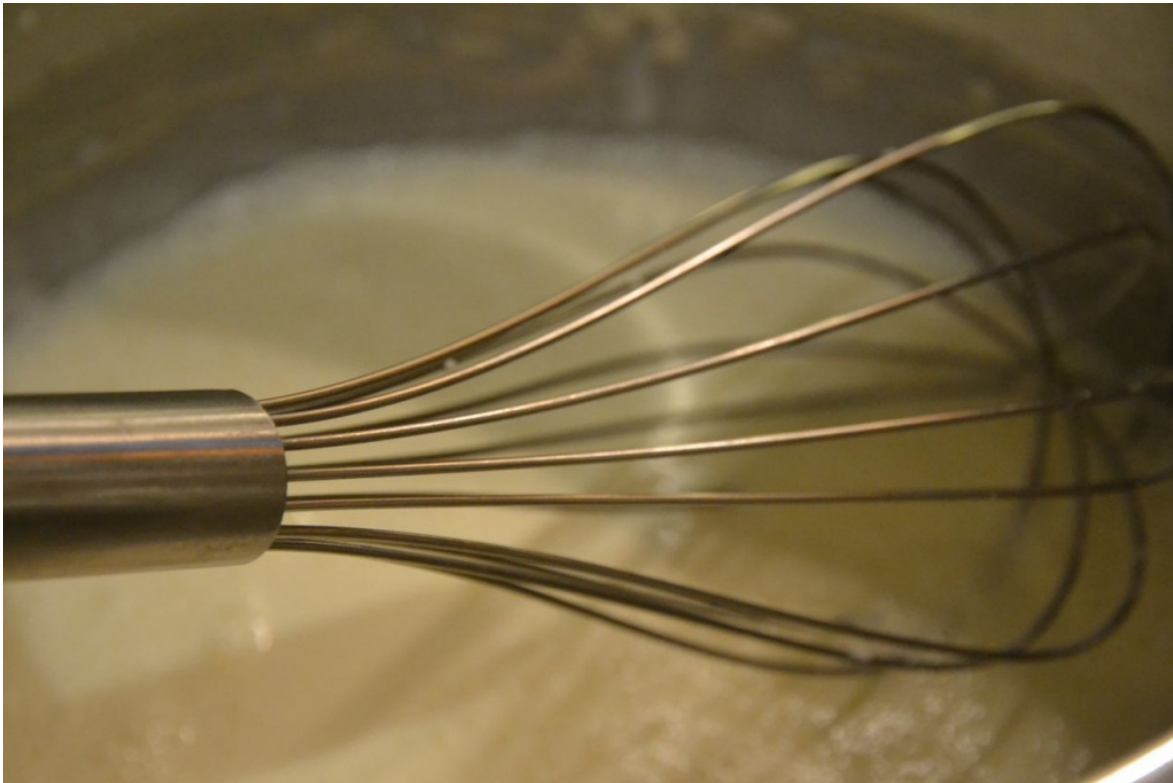


Bate bien con un batidor para deshacer todos los posibles grumos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Tritura la carne de las dos patas de pollo con un litro de caldo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Añade la mezcla a la nata con la maizena e incorpora el resto del caldo. Mueve muy bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Pon la olla al fuego y deja que hierva por espacio de 5 minutos moviendo sin parar. Prepara otra olla con un colador y una gasa.



Pasa toda la sopa. Puedes ayudarte con el dorso del cucharón. Requiere paciencia, pero compensa. Puedes lavar la gasa tantas veces como sea necesario.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Justo antes de servirla lleva a ebullición, retira del fuego e incorpora las 2 yemas. Mezcla bien y ya no puedes volver a hervirla.



Pon en el fondo del plato un poco del jamón y de la pechuga de pollo que tienes reservado.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Añade la sopa y sirve inmediatamente.

