

# SOPA CON HUEVOS POCHE AL GOUDA

ALMUERZO



## INGREDIENTES

### 4 PERSONAS

- 60 g de Queso Gouda curado Castillo de Holanda (rallado)
- 4 rebanadas de pan
- 3/4 l de caldo de pollo
- Vinagre
- 4 huevos frescos
- Sal y perejil

**Sana y rica sopa con gran contenido en proteínas de alto valor biológico. 350 Kcal/persona.**

## PREPARACIÓN

1. Tostar ligeramente el pan y colocarlo en 4 platos soperos.
2. En un cazo, poner a hervir abundante agua con el vinagre. Con cuidado, incorporar los huevos partiéndolos uno por uno. Evitar que se peguen unos a otros con una cuchara.
3. Dejar cocer los huevos unos 3 minutos, haciendo que el agua hierva con moderación.
4. Sacar uno a uno los huevos y ponerlos sobre las rodajas de pan.
5. Añadir a cada plato el caldo de pollo que habremos calentado previamente, espolvorear con el Gouda y un poquito de perejil picado y servir enseguida.

