

# Sopa de puchero con fideos



## Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

tres litro de agua

dos cuartos traseros de pollo

dos salchichas gordas (en Cataluña se llaman butifarras) o cuatro pequeñas

un pie de cerdo cortado por la mitad

un trozo de 200 g de carne de ternera para cocido

un puerro

un nabo

cuatro zanahorias

cuatro patatas

una ramita de apio

sal

una cucharada de tomate concentrado.

El tomate concentrado sirve para colorear el caldo. En Francia, cuando yo era pequeña, existían lo que se llamaba 'boules à roussir', que servían exactamente para esto, para colorear el caldo. Ahora no sé si sigue existiendo.

## Preparación:

Lavar la carne, el pie y el pollo y ponerlos en una olla con tres litros de agua fría y sal. Ponerla a fuego fuerte hasta que hierva. Cuando hierva, retirar dos o tres veces con una espumadera, la espuma que va formándose.

Lavar las zanahorias, el puerro, el nabo y el apio y echarlos a la olla. Bajar el fuego y dejarlo cocer a fuego lento una hora.

## Sopa de puchero con fideos

Al cabo de este tiempo, añadir el concentrado de tomate, las salchichas a las que se habrá quitado la piel y amasado en redondo formando dos bolas como si fueran pelotitas y las patatas que se habrán pelado y lavado. Dejar cocer veinticinco minutos más. Colar el caldo.

En una cacerola poner doce cucharones de caldo y dejarlo hervir de nuevo. Cuando rompe el hervor echar cuatro puñaditos de fideos cabello de ángel y bajar el fuego. En 3 minutos ya está lista la sopa.

Después se aderezan en un plato las carnes y las verduras y se sirven acompañadas de mostaza o mahonesa, al gusto.

Un truco: si no se dispone de concentrado de tomate, se puede utilizar Ketchup, no se nota y sale igual de bueno. Otro truco: se puede utilizar la olla exprés.

En este caso, se cierra la olla después de poner las verduras y se deja 20 minutos desde que empieza a girar. Se quita el vapor, se abre y se añade el resto (pelotas, tomate, patatas). Se vuelve a cerrar y se deja otros 12 minutos desde que vuelve a girar.

Al cabo de este tiempo, apagar y quitar el vapor en seguida debajo del grifo de agua fría.