

## CALDO DE HUEVO



Fácil



20 min.



4 raciones



0,64€/ración

### INGREDIENTES

- 4 patatas
- ½ cebolla
- ½ tomate
- 1 vaso de caldo casero
- 3 huevos
- Sal



Fuente: iStockphoto

**Total:** 2,56€

### ALÉRGENOS




HUEVOS

### ELABORACIÓN

1. **Poner** el agua a hervir.
2. **Pelar y picar** las papatas en trozos pequeños, y colocarlas en el caldero.
3. **Picar** el tomate y la cebolla en trozos muy pequeños e introducirlos en la olla mientras se calienta.
4. **Cocinar** todo hasta que esté bien cocido.
5. **Introducir** los tres huevos y remover todo.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

 Por ración	<b>Energía</b> 240kcal	<b>Hidratos de carbono</b> 25 g	<b>Azúcares</b> 3,2 g	<b>Grasas</b> 11,3 g	<b>Grasas saturadas</b> 2,2 g	<b>Proteínas</b> 7,2 g	<b>Fibra</b> 5,3 g	<b>Sal</b> 1,5 g
---	---------------------------	------------------------------------	--------------------------	-------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------	---------------------

## NUTRI-SCORE



### ¡EVITA EL DESPERDICIO!

- **Variación con Sobras:** Si sobran patatas cocidas, puedes usarlas en otras recetas, como puré de patatas, tortillas o como acompañamiento en futuras comidas.

## CONSEJOS CONSCIENTES

- **Huevos:** Si es posible, elige huevos de gallinas criadas en libertad u orgánicos para apoyar prácticas más sostenibles.