



Kosher para Pesach

Minestra Dayenu (Sopa de pollo con matzos)

Preparación: 6 hora, aproximadamente

ingredientes

- 1.75 litros de consomé de pollo de mucho sabor
- 3 matzos, en trocitos
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharadita de canela

preparación

Hierve el consomé de pollo, échale el matzo y hierva a fuego lento por $\frac{1}{2}$ hora hasta que el matzo esté muy blando e hinchado. En una soper, bate las yemas del huevo con la canela y de 4 – 5 cucharadas de agua fría, y después, poco a poco, vierte la sopa, revolviendo constantemente. (La sopa necesita pimienta al final para resaltar el sabor.)