

CALDILLO DE CANGREJO

Ingredientes

- 1 lata de sopa de hongos (sin diluir)
- 1 lata de cangrejo (no es sopa)
- 2 latas de Clam Chowder (almejas) sin agregarles agua
- 3 latas de agua

Recado verde - Cebolla - Un pedacito de mantequilla

Procedimiento

En la olla en que vas a cocinar, mezclas la sopa de hongo, la lata de cangrejo, las 2 latas de sopa de Clam Chowder, ahora a éstas le agregas las 3 latas de agua y además el siguiente refrito:

En mantequilla (a la que le has agregado unas gotas de aceite para que no se te queme la mantequilla) fries cebolla picada, perejil, ajo.

Déjala que hierva y sírvela.

Nota: Si lo deseas, cuando está hirviendo el caldillo le puedes agregar dos o tres huevos crudos, espera que se cocine un poquito más y sírvelo.