

SOPA DE AJO O CASTELLANA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

PERFECTO PARA UNOS DÍAS DE FRÍO

Ingredientes para 4 personas :

- 1 BARRA Y MEDIA de PAN
- 1 CABEZA de AJO
- 1 CUCHARADA de PIMENTÓN DULCE
- 200 GR. de JAMÓN PICADO
- 1/3 VASO de VINO BLANCO
- 1 L Y 1/2 de CALDO DE AVE
- SAL
- ACEITE DE OLIVA
- 2 HUEVOS

Preparación:

Paso 1

CORTAMOS EL PAN (SIN CORTEZAS EN MI CASO) EN DADOS Y MACHACAMOS LOS AJOS PELADOS EN EL MORTERO CON UNA PIZCA DE SAL Y RESERVAMOS. EN UNA CAZUELA PONEMOS UN CHORRITO DE ACEITE Y FREÍMOS EL PAN EN TANDAS, LOS DORAMOS BIEN Y LOS RESERVAMOS PARA EL FINAL. COLAMOS EL ACEITE PARA QUE NO TENGA RESTOS DE PAN Y LO VOLVEMOS A PONER AL FUEGO, AÑADIMOS EL JAMÓN Y LE DAMOS UNAS VUELTECITAS, HASTA QUE VEAMOS QUE EL TOCINO EMPIEZA A TRASPARENTAR. AÑADIMOS EL AJO MOVIENDO Y CON CUIDADO DE QUE NO SE QUEMEN, YA QUE AMARGARÍA, Y UNA VEZ DORADILLO AÑADIMOS EL PIMENTÓN, MOVEMOS Y LE INCORPORAMOS EL VINO BLANCO Y EL CALDO. DEJAMOS COCER UNOS 20 MINUTOS A FUEGO MEDIO. BATIMOS LOS HUEVOS Y LO AÑADIMOS AL CALDO Y MOVEMOS INMEDIATAMENTE PARA QUE QUEDE HILADO. COCEMOS UNOS 5 MINUTOS Y AÑADIMOS EL PAN FRITO Y RECTIFICAMOS DE SAL. 5 MINUTOS MÁS Y LISTO PARA SERVIR.