

Creador: Claudia Sánchez **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Utilizar pan de tipo candeal.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Pan duro
- 1 Cebolla
- 2 dientes de Ajo
- Aceite de oliva
- 1 ramita de Romero
- 1 ramita de Tomillo
- Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos el pan duro en un cuenco con agua y dejamos que se remoje.

Paso 2

Cuando esté bien remojado, se cuece durante 20 minutos junto con el romero y el tomillo.

Paso 3

En una sartén con aceite caliente, se fríe la cebolla y el ajo muy picados, sin dejar que lleguen a dorarse.

Paso 4

Cuando estén bien fritos se añaden a la cazuela donde está cociendo el pan, se retira las ramitas de romero y tomillo y se pasa por la batidora. Rectificar de sal y servir bien caliente espolvoreado con un poco de romero y tomillo picados.