

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 rebanadas de Pan
- 1 cabeza de Ajo
- 330 ml. de Leche
- 2 Tomates
- 1.5 l. de Caldo de carne
- 1 Ñora
- 1 cucharadita de Pimentón picante
- 2 Huevos
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Remojamos la miga del pan en la leche tibia. Pelamos los ajos y los majamos en el mortero. Rallamos los tomates y los rehogamos en una olla con dos cucharadas de aceite, también los ajos. Escurrimos el pan y lo echamos, cubrimos con el caldo. Picamos la ñora y la añadimos también. Cocemos 10 minutos. Batimos los huevos con el pimentón y un poco de sal. Retiramos del fuego la sopa y añadimos los huevos. Removemos bien y listo.

