Sopa de ajo o castellana

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Hoy preparé una rica sopa de ajo, ¡ideal para este tiempo!

Ingredientes para 4 personas :

- 10 dientes de ajos
- pan duro (200 o 250 gramos)
- 4 Huevos (1 por persona)
- 80ml de aceite de oliva
- 1 cucharada pequeña de Pimentón dulce
- 6 vasos de agua
- sal

Preparación:

Paso 1

Pelamos y cortamos los ajos en rodajas y el pan duro en lonchas no demasiado grandes. Pon en una cacerola el aceite a calentar a fuego medio. Añade los ajos y cuando doren un poco (que no se quemen) retira los ajos y resérvalos para más tarde. Ahora subimos el fuego para que se ponga el aceite más caliente y añadimos el pan, lo movemos para que se impregne del aceite. Dejamos que se tueste un poco (aprox. 2 min.). A continuación aparta la cacerola del fuego y añade el pimentón. Remueve bien y añade el agua a temperatura ambiente. Pon a fuego medio-bajo y añade los ajos que tenemos reservados, y la sal a tu gusto. Deja al fuego 20 minutos. A continuación sube el fuego para que hierva la sopa. Cuando hierva casca los huevos y ve añadiéndolos uno a uno a la sopa. El calor de la sopa cuajará los huevos en poco tiempo. Cuando veas la clara blanca la sopa está lista, pero si quieres asegurarte de que la yema no queda líquida (por si no te gusta) deja a fuego medio unos 6 minutos y listo.