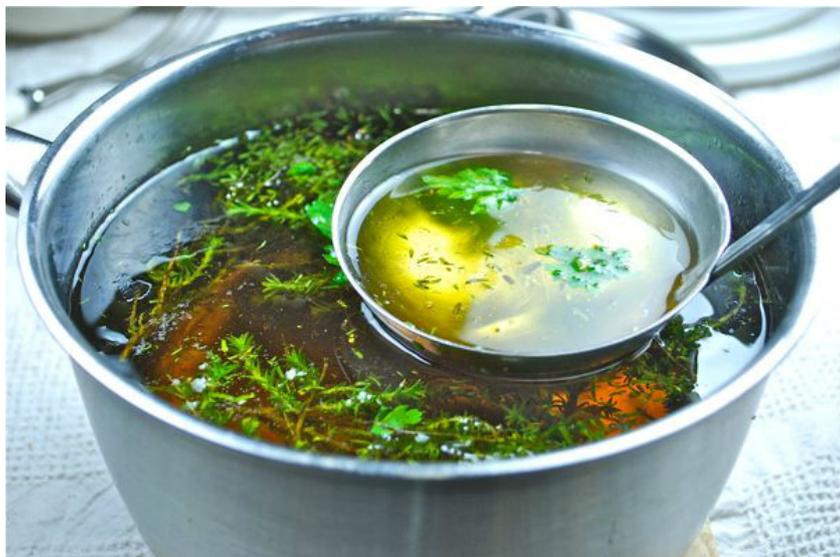


# SOPA DE TOMILLO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Assum



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**  
servir con unos tacos de queso

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 LITRO de AGUA
- Pan de centeno
- 1 RAMA de TOMILLO
- 1 CEBOLLA
- SAL
- ACEITE
- 2 DIENTE DE AJO

## Preparación:

### Paso 1

Se pose a calentar un cazuela con agua con los ajos y un poco de sal, se deje unos 30 'minutos a hervir, pasado este tiempo se pone el tomillo dejando que cueza unos 30 minutos mas,

### Paso 2

se pose en una sartèn al fuego con un poco de aceite y la cebolla cortada en dados, hasta que se dore la cebolla apagaremos el fuego y rebanar el pan de centeno , en una sopera pondremos la cebolla en la sopera, y echamos el caldo muy caliente en la sopera