

Sopa tradicional de ajo



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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Carmen Garcete



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Si utilizais el pimenton de La Vera el resultado es mucho mejor.

Descripción:

Esta receta es de toda la vida a pasado de generación en generación cada una a su estilo y de varias formas

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 barra de Pan tostado
- 4 huevos
- 4 Ajos
- cucharada de Pimentón picante
- 1l de Agua
- Aceite de oliva
- sal

Preparación:

Paso 1

Pelar los ajos y filetearlos. En una cazuelita los doramos a fuego lento con un buen chorro de aceite. Cuando los ajos este dorados se le añade el pan troceado y lo sofreímos todo un poco que se mezclen bien los ingredientes. A continuación se separa la cazuela del fuego y se le añade el pimentón se sazona y se mueve bien se pone otras vez al fuego y se le añade el agua durante unos 20 minutos mas o menos.

Paso 2

Para finalizar bate los huevos y añadelos a la sopa removiendo hasta que cuajen, también se pueden poner los huevos enteros tipo escaldados un toque de perejil y listo. Espero que os guste bon profit