

Sopas de ajo

Las sopas de ajo, también llamadas sopa castellana, son un plato tradicional de la cocina popular española. Esta versión se presenta como una receta de invierno, habitual en Semana Santa y en distintas zonas rurales, con pan duro, ajo, jamón y huevo.



CATEGORÍA
Sopas y Cremas



RACIONES
6



DIFICULTAD
facil



PREPARACIÓN
15 min



COCCIÓN
25 min

 Método: Tradicional

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Jamón serrano	150 gr
Ajo	10 diente
Huevo · 1 por persona	6
Pan · duro, rebanadas	12 ud
Caldo de carne	2.5 l

INGREDIENTE	CANTIDAD
Sal	al gusto
Pimienta negra · negra recién molida	al gusto
Pimentón dulce · De la Vera	al gusto
Aceite de oliva virgen extra	50 ml

PREPARACIÓN

1

Preparar los ajos

Pela los ajos y córtalos en láminas. Resérvalos en un cuenco.

10 diente · Ajo

2 Sofreír y aromatizar

Calienta el aceite en una cazuela grande y añade los ajos. Cuando empiecen a dorarse, incorpora el jamón troceado y remueve. Añade 6 rebanadas de pan duro y da unas vueltas. Retira la cazuela del fuego, espolvorea el pimentón y mezcla bien antes de volver a ponerla al fuego.

50 ml · Aceite de oliva virgen extra

10 diente · Ajo

150 gr · Jamón serrano

12 ud · Pan · duro, rebanadas

al gusto · Pimentón dulce · De la Vera

3 Añadir pan y huevos

Agrega las 6 rebanadas de pan restantes, deja que se ablanden y ajusta con sal y pimienta. Casca los huevos sobre la sopa y deja que cuajen durante 2 o 3 minutos antes de servir muy caliente.

12 ud · Pan · duro, rebanadas

al gusto · Sal

al gusto · Pimienta negra · negra recién molida

6 · Huevo · 1 por persona

Tiempo estimado: 3 min