

Sopa castellana tradicional con pan de Valladolid



Provincia

Valladolid

Ingredientes

- Un buen caldo de gallina.
- Ajo laminado.
- Daditos de jamón.
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- Pan de Valladolid laminado.
- Huevos.
- Pimentón.

Elaboración

En una cazuela de barro, se echa el aceite, los ajos y el jamón. Cuando se estén empezando a dorar los ajos, se añade el caldo y el pan laminado. Cuando esté empapado el pan, se le pueden añadir el huevo y revolver, o bien, repartir en cazuelas de barro individuales y escalfar un huevo en cada una de ellas. También se puede echar el huevo batido y terminarla al horno, con lo que conseguiríamos una sopa castellana costrada.

Hay muchas variantes de esta sopa dependiendo de las comarcas de Castilla y León, sustituyendo el jamón por chorizo, el caldo de gallina por el de cocer morcillas (calducho) o utilizar tomate en su composición.