Sopas de ajo

Provincia

Burgos

Ingredientes

- 1 litro de caldo.
- 3 dientes de ajo.
- 1 cucharada de pimentón.
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- 1 pizca de manteca.
- 1 pan (del día anterior).
- 2 huevos.
- 100 grs. de jamón cortado en taquitos.

Elaboración

En un recipiente, untarlo con manteca y poner el caldo a cocer.

Laminar los ajos, agregarle el aceite de oliva y freír lentamente hasta dorar los ajos, añadir el pimentón, ligarlo y reservar

En una cazuela de barro, incorporar el pan, que previamente se ha cortado en rebanadas muy finas.

Añadir el caldo y cuando hierva el caldo, se incorpora el refrito de ajo y pimentón y se deja que rompa a hervir durante 15 minutos, a continuación se agregan los taquitos de jamón y se tiene otros 5 minutos. Retirar del fuego y servir. También se pueden añadir los 2 huevos antes de retirar la sopa del fuego y según removamos pueden quedar más o menos estrellados.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo