

Soupe castellana traditionnelle avec pain de Valladolid



Provincia

Valladolid

Ingrédients

- Un bon bouillon de poulet.
- Ail haché.
- Dés de jambon.
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Pain de Valladolid coupé en tranches.
- Œufs
- Paprika.

Préparation

Dans une terrine, versez l'huile, l'ail et le jambon. Lorsque les ails commencent à être dorés, ajoutez le bouillon et le pain coupé en tranches. Lorsque le pain est trempé, les œufs peuvent être ajoutés en remuant, ou bien, partagez le bouillon dans des terrines individuelles et pochez un œuf dans chacune d'elles. Vous pouvez également verser l'œuf battu et finir la soupe au four, en obtenant ainsi une soupe de Castilla en croûte.

Il existe de nombreuses variantes de cette soupe selon les régions de Castilla y León, remplaçant le jambon par chorizo, le bouillon de poulet par celui de la cuisson des boudins (calducho) ou utilisant la tomate dans sa composition.