

Será por recetas



Sopa de ajo castellana

Sopas y Cremas, Recetas fáciles

 4 Personas

 15 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 18 lonchas finas de pan duro
- 6 dientes de ajo pelados
- 3 cucharaditas de pimentón picante
- 2 lonchas de jamón serrano
- Aceite
- Sal

Elaboración

En una cazuela alta, poner a calentar 6 tazones grandes de agua, con el jamón cortado en trocitos. Mientras tanto machacar en el mortero los ajos, el pimentón y 2 cucharadas de aceite, hasta formar una masa uniforme.

Cuando el agua lleve hirviendo poco tiempo, unos 5 minutos, echar en ella las tostadas remojándolas bien.

Echar encima el majado de ajo y mover un poco la sopa con cuidado de no romper el pan.

Dar otro hervor de 3 minutos, a fuego lento.

Probar el caldo y rectificar de sal al gusto.

Seguidamente servir en recipientes repartiendo las rebanas de pan y el caldo más o menos por igual.



Autor receta de Sopa de ajo castellana

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012