

Será por recetas



Sopa de ajo y huevo

Sopas y Cremas, Recetas para navidad

 4 Personas

 Fácil

 35 Minutos

 Enviada el 08/11/2012

Ingredientes

- 4 huevos
- 2 ajos
- 1 cucharada de pimentón rojo dulce
- 100 g de pan (puede ser del día anterior)
- $\frac{3}{4}$ de l. de agua o caldo
- 75 g de jamón serrano
- 8 cucharadas de aceite de oliva

Elaboración

Primero laminar los ajos, el pan y el jamón.

Ahora rehogar los ajos, el pan y el jamón en el aceite y añadir el pimentón removiendo todo el rato.

Agregar el agua o caldo y sazonar al gusto.

Cuando empiece a hervir la sopa, agregar los huevos enteros y escalfarlos durante 3 minutos. Servir muy caliente.



Autor receta de Sopa de ajo y huevo

Melk

 Valoración 4/5

 37 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/05/2012