

**Creador:** Claudia Sánchez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Utilizar pan de tipo candeal.

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- Pan duro
- 1 Cebolla
- 2 dientes de Ajo
- Aceite de oliva
- 1 ramita de Romero
- 1 ramita de Tomillo
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos el pan duro en un cuenco con agua y dejamos que se remoje.

### Paso 2

Cuando esté bien remojado, se cuece durante 20 minutos junto con el romero y el tomillo.

### Paso 3

En una sartén con aceite caliente, se fríe la cebolla y el ajo muy picados, sin dejar que lleguen a dorarse.

### Paso 4

Cuando estén bien fritos se añaden a la cazuela donde está cociendo el pan, se retira las ramitas de romero y tomillo y se pasa por la batidora. Rectificar de sal y servir bien caliente espolvoreado con un poco de romero y tomillo picados.