SOPA DE TOMILLO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: *1 hora*
Dificultad: *Fácil*
Tipo de plato: *Primer plato*
Tipo de cocina: *Normal*
Otros: *Cocina Casera*
Coste: *Muy económico*
El truco de esta receta:
servir con unos tacos de queso

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 LITRO de AGUA
- Pan de centeno
- 1 RAMA de TOMILLO
- 1 CEBOLLA
- SAL
- ACEITE
- 2 DIENTE DE AJO

Preparación:

Paso 1

Se pose a calentar un cazuela con agua con los ajos y un poco de sal, se deje unos 30 'minutos a hervir, pasado este tiempo se pone el tomillo dejando que cueza unos 30 minutos mas,

Paso 2

se pose en una sartèn al fuego con un poco de aceite y la cebolla cortada en dados, hasta que se dore la cebolla apagaremos el fuego y rebanar el pan de centeno , en una sopera pondremos la cebolla en la sopera, y echamos el caldo muy caliente en la sopera