Sopa de ajo

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

Creador: Diana1979

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Tradicional sopa de ajo, sencilla, fácil y rica.

Ingredientes para 2 personas :

- 4-6 de Dientes de ajo
- al gusto (opcional) de Taquitos Jamón
- 2 (opcional) de Huevos
- 1 bollito aprox. de Pan duro
- 3 cucharadas de Aceite
- 1 cucharadita y 1/2 de Pimentón picante
- Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos el aceite en una olla y lo dejamos calentar a fuego medio, una vez caliente echamos el ajo fileteado fino y lo removemos para que no se quemen. Cuando este un poco dorado añadimos el jamón y al minuto añadimos el pan en trocitos y lo maremos unos minutos. Añadimos el pimentón y finalmente añadimos agua hasta cubrir.

Paso 2

Añadimos sal si vemos que necesita y cocemos 5 minutos y vamos aplastando con una cuchara de madera el pan para que se deshaga. Una vez pasado este tiempo añadimos los huevos cascados y dejamos que se hagan, cuando veamos que están listos podemos retirar del fuego.