Sopa de ajos con chorizo de orza.



Sopa de ajos con chorizo

Quería probar un día una sopa de ajos con chorizo, y me decidí cuando me llegaron los productos de Eresma . Me los mandaron gracias a un sorteo de Instagram y estoy mas que encantada. En este caso probé el chorizo de la Orza , excelente. Otro día os contaré otras recetas con sus productos.

El chorizo de la Orza me ha gustado de toda la vida, todavía

recuerdo las tinajas o vasijas de barro en casa de mis abuelas en el pueblo. Preparaban chorizos , morcillas, y lomo . Lo conservaban en aceite para todo el año , tras la matanza del cerdo. Yo ahí era muy pequeña, pero como habían varias tinajas , iba abriéndolas cada una para ver ese día que les pedía. Después en las reuniones familiares se preparaban a la brasa y un trozo de pan del pueblo, y mira que eramos felices así.

Ya me centro en la receta , que es muy sencilla y ademas bien rica.

INGREDIENTES: 4 personas

- 6 ajos laminados.
- 40 gr de tacos de jamón serrano. Mejor ibérico.
- 40 gr de chorizo . Si es chorizo de Orza, mucho mejor.
- 6 rodajas de pan duro
- 1 litro de caldo de pollo, si esta preparado con un hueso de jamón mas sabroso.
- 4 huevos
- comino al gusto (poquito)
- pimentón de la Vera al gusto (un par de cucharaditas)
- aceite de oliva virgen extra.

PREPARACIÓN:

Paso 1 :

En una cazuela con aceite de oliva , dora los ajos laminados y reserva.

Añade el pimentón de la Vera, los taquitos de jamón y chorizo. Saltea y agrega el pan.

Paso 2:

Agregar el caldo caliente, y el comino. Deja hervir unos 10 minutos a fuego medio bajo y rectifica de sal. Baja el fuego , añade los huevos y deja que se terminen de cuajar con el calor residual. Remueve con una paleta o varilla , para que no se

apelmacen los huevos.