Sopa castellana



Sopa castellana con huevo

Como me gusta esta sopa castellana con huevo en días de frio, templa a cualquiera.

Sopa tradicional, fácil de preparar , económica y riquísima. Con pocos ingredientes podemos preparar esta estupenda receta. Como siempre la adapto a mi manera.

¿ Os animáis a prepararla?

Ingredientes: 4 personas

– 1 litro de caldo de ave muy suave.

– 4 dientes de ajos grandes.

– 4 huevos

– 4 rebanadas de pan duro.

– 40 gr de jamón serrano a dados(si tenéis ibérico mejor)

– 1 cucharada de pimentón de la Vera dulce.

– aceite de oliva virgen extra

– sal

Preparación:

Paso 1 :

Laminamos los ajos y reservamos . Cortamos el jamón a dados , partimos el pan a rodajas y disponemos del resto de ingredientes a mano.

Paso 2:

En una sartén con aceite de oliva , vamos a sofreír los ajos laminados. Cuando estén dorados , los retiramos y añadimos los taquitos de jamón y el pan del día anterior. Los dejamos hasta que el pan se dore.





Paso 3 :

Cuando haya cogido color el pan , añadimos el caldo de ave y los ajos. En el momento empiece a hervir añadimos el pimentón de la Vera y rectificamos de sal.

Lo dejaremos hervir unos 10 minutos y lo pasaremos a cazuelas individuales , que mantengan el calor. Si tenéis de barro es muy buena opción . En cada una de ellas echaremos un huevo y serviremos a cada comensal.



Sopa castellana con huevo