

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0240 SOPA DE AJO

Ingredientes (para 4 comensales)

- Ajo (1 cabeza)
- Pan del bueno (al gusto)
- Pimentón de la vera (1 cucharada)
- Guindilla o cayena (opcional 1)
- Ñora o pimiento seco (opcional 1)
- Caldo carne o de ave (1 litro)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal



Proceder

Pela la cabeza de ajos y córtalos en láminas

Corta el pan en rebanadas

Pon una cazuela con un chorrillo de aceite de oliva y echa a freír las láminas de ajo junto a la guindilla o cayena (si te gusta picante) y una ñora o pimiento seco

Cuando los ajos comiencen "a bailar" añade el pimentón de La vera y antes de que este se quemé añade el caldo y las rebanadas de pan

Deja que cueza como un cuarto de hora o 20 minutos

Separa las claras de los 4 huevos en un bol y pon una yema a cada uno de los comensales en su plato

Echa las claras a la sopa mientras la remueves con una cuchara para que cuajen formando hilos

Prueba de sal y corrige si es necesario

Sírve la sopa a cada comensal. El calor del caldo cuajará la yema que has puesto en cada plato