

Sopa Castellana por Julius Bienert



Ingredientes

Caldo De Ave: 300 mililitros

Huevo: 1 unidad

Pimentón picante y dulce: c/n

Sal: c/n

Ajo: 3 Dientes

Jamon: 50 Gramos

Rebanadas de pan duro: 4 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- *Dorar* el *jamón* y el pan en un cazo con aceite.
- Añadir el *pimentón* y el *ajo*.
- Incorporar el caldo.
- Cuando esté a punto, rectificar de sal.
- Añadir el *huevo* y remover bien para que se reparta por toda la **sopa**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-castellana-por-julius-bienert>