

# Sopa de ajo

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Pimentón:** 1 cda.

**Caldo de verduras:** 1 Cubito

**Sal:** Cantidad deseada

**Almejas:** 350 g

**Ajo:** 2-3 Dientes

**Perejil fresco:** Cantidad deseada

**Trozo de pan duro:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Calentamos el caldo de verduras con el pan duro cortado.
- Luego, en una sartén con aceite, doramos los ajos laminados con el *pimentón* y se lo añadimos a la **sopa**.
- Incorporamos las almejas y abundante *perejil* picado
- Salamos.
- Cuando las almejas se hayan abierto, servimos rápidamente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-ajo-2>