# 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**