

Sopa de Ajo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Baguette: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: Cantidad necesaria

Ajo: 3 Dientes

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla con aceite de oliva ajos fileteados hasta que comiencen a soltar su aroma
- Agregar el pan de rodajas y mezclar para embeberlo
- Añadir *pimentón*, mezclar y cubrir con abundante caldo.
- *Condimentar* con sal, pimienta y dejar cocinar hasta ablandar el pan
- Sin dejar de cocinar, romper el pan con un batidor hasta integrar
- Agregar en forma de hilo sin dejar de mezclar los huevos batidos y cocinar 2 minutos
- Servir con *perejil* picado por encima

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-ajo-4>