elGourmet

Sopa de ajo con huevo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Baguette: 1 Unidad
Ajo: 10 Dientes
Caldo De Pollo: 1 L
Huevos: 2 Unidades
Perejil: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Pele los ajos y filetee a lo ancho.
- Corte la corteza del pan y descarte la miga.
- Casque los huevos y bata bien.
- Pique el *perejil*
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee los ajos hasta que se vean dorados a fuego bajo.
- Añada el caldo y cocine durante 10 minutos.
- Incorpore la corteza del pan.
- Vierta el **huevo** en forma de hilo.

Presentación

- Sirva en platos hondos.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-ajo-con-huevo