

# Sopa de Ajos

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Aceite de oliva extra virgen:** 4 cdas

**Dientes de ajo:** 8 Unidades

**Pan de hogaza del día anterior:** 8 rebanadas

**Pimientos de padrón:** 7 Unidades

**Huevos:** 2 Unidades

**Caldo de res:** 1 y 1/2 Taza

**Pimentón dulce:** 1 cda

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Poner el aceite de oliva en una cazuela a fuego medio
- Verter los ajos en rebanadas a que cambien a un tono dorado, remover los ajos dorados y reservar
- En el mismo aceite tostar el pan cortado en rebanadas.
- Cuando el pan empiece a tomar *color*, bajar el fuego, agregar el *pimentón*, cocinar evitando que se queme.
- Incorporar los ajos dorados y el caldo
- Cocinar a fuego bajo durante 30 minutos.
- *Condimentar* con sal.
- Cuando la **sopa** esté lista y sobre fuego bajo agregar los huevos, sin dejar e revolver.
- Servir bien caliente acompañados de pimientos de padrón al comal.

## Pimientos de padrón

- Sobre un comal caliente agregar los pimientos de padrón rociados con aceite de oliva y sal.
- Tostar por todos sus lados dándoles vuelta.

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