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 dia 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