Sopa de Espárragos y Ajetes

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Ajetes o ajos tiernos: 1 Manojo
Vino Blanco: 1 Vaso
Dientes de ajo: 2 Unidades
Pimiento verde: 1 Unidad
Pimentón: 1 Cucharadita
Sal: c/n
Aceite de oliva extra virgen: 3 Cucharadas
Caldo de verdura: c/n
Huevos: 4 Unidades
Espárragos trigueros: 1 Manojo
Pan del día anterior: Cantidad deseada
Patatas: 2 Unidades
Tomate Maduro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una cazuela con aceite, añadir la *cebolla* con un poco de sal para que sude, los dientes de *ajo* y el *pimiento* verde
- Rehogar y, cuando tomen *color*, agregar el *tomate*.
- Cortar los espárragos y los ajetes a 1 cm aproximadamente
- A continuación, incorporarlos a la cazuela.
- Luego añadir las patatas cortadas en cuadraditos
- Rehogar un poco y añadir el *pimentón*
- Rehogar todo junto y verter el vino blanco.
- Permitir que se evapore el alcohol y añadir el caldo de verdura hasta que cubra bien
- Dejar rehogar a fuego medio.
- Cuando la verdura ya está cocida, añadir el pan y los huevos
- Dejar que se cocinen con el calor de la **sopa**.
- Servir caliente.

- Al cortar las patatas en cuadraditos, procura que queden gorditas para que no se deshagan en la cocción.

Para evitar que el ajo se repita

- Quítale el germen.
- A la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-esparragos-y-ajetes