

SOPA DE AJO

2012

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

8 dientes de ajos picados
50 gr. de jamón serrano
1/2 barra pan duro y tostado
2 gr. de pimentón dulce
2 dl. de vino blanco
1'5 l. caldo de gallina
2 huevos batidos
aceite de oliva, sal y pimienta



ELABORACION:

Dorar un poco los ajos con el aceite de oliva.
Seguidamente el jamón picado y la corteza del pan.
Espolvoreamos el pimentón y removemos muy rápidamente para que no se queme.
Añadimos el vino y dejamos evaporar. Por último añadimos el caldo.
Dejamos cocer unos 10 minutos y añadimos los huevos batidos.

HOY en la escuela respetamos la elaboración, pero en la guarnición, cambiamos un poco las formas y texturas.

EL AJO; lo confitamos

EL JAMON; solo lo picamos

EL PAN; hacemos una teja con pate de oliva negra

EL PIMENTON; utilizamos un aceite de pimiento

EL HUEVO; lo cocemos por separado y le damos formas distintas

