

Sopa de ajo



1. Ingredientes (para 4 personas)

- 9 dientes de ajos
- 1 Barra de pan duro cortada en rodajas
- Pimentón dulce
- Caldo de carne
- Perejil
- Sal
- 2 Chorizos
- 4 Huevos (1 por comensal)

2. Elaboración

En primer lugar se pelan los ajos y se doran en aceite de oliva en un cuenco de barro en la chimenea. Después se corta el pan en rodajas y se le añade a los ajos (dejamos que se empape bien del aceite y del aroma de los ajos). Se añaden trozos de chorizo cortados a tamaño medio y se le añade el pimentón dulce.

Se le da vueltas para que no se queme y si es necesario se retira del fuego. Cuando esté todo listo, a la mezcla se le añade el caldo de carne.

En un mortero se machacan unos cuantos ajos con un poco de perejil para más tarde incorporarlo al caldo anterior. Se deja al fuego unos 20 minutos, y después se le añade un poco más de pan y dejamos que se ablande.

En el momento de servir introducen los huevos. Uno por comensal. Se dejan cuajar y ya tendríamos nuestro plato listo para servir y degustar.

3. Utensilios/aparatos utilizados.

-Chimenea

-Mortero.

-Cuchillo.

-Cuchara.

4. Forma industrial (para 12 personas)

Ingredientes

-27 dientes de ajos

-3 Barras de pan duro cortada en rodajas

-Pimentón dulce

-Caldo de carne

-Perejil

-Sal

- 6 Chorizos

-12 Huevos (1 por comensal)

Elaboración

En primer lugar se pelan los ajos en una peladora y se doran en aceite de oliva en una gran marmita. Después se corta el pan en rodajas y se le añade a los ajos (dejamos que se empape bien del aceite y del aroma de los ajos). Se añaden trozos de chorizo cortados a tamaño medio y se le añade el pimentón dulce.

Cuando esté todo listo, a la mezcla se añade el caldo de carne.

Por otro lado, en una picadora se pican unos cuantos ajos con un poco de perejil para incorporarlo al caldo anterior. Se deja al fuego unos 20 minutos, y después se le añade un poco más de pan que dejaremos ablandar.

En el momento de servir se introducen los huevos. Uno por comensal. Dejamos que se cuajen y ya tendríamos nuestra receta lista.

Utensilios utilizados.

-Marmita grande

-Peladora

-Picadora

5. Bibliografía.

Carmen Iglesias Aradilla