

Sopa con ajo



Ingredientes:

tomates,
cebollas,
ajos,
pimiento rojo
pimiento verde
hueso de jamon
pan duro
tacos de jamon
huevos
aceite de oliva
pimenton
agua

Preparación:

Para hacer el caldo de ajo: se cuecen las verduras, dos tomates, dos cebollas, dos cabezas de ajo, dos pimientos a poder ser uno verde, otro rojo y un trozo de hueso de jamón.

Para la sopa de ajo: en una sartén grande se doran los tacos de jamon, los ajos y el pan partido en rebanadas muy finas teniendo mucho cuidado de que no se queme, cuando ya este todo dorado se añade el caldo de ajo anteriormente preparado.

Cuando empiece a cocer se añaden los huevos muy poco batidos, se mueve un poco la sopa de ajo y se retira del fuego.