

Sopa de ajo



Ingredientes:

- 4 dientes de ajo
- 1 huevo
- 1/2 cucharadita de postre de pimentón
- unas rebanaditas finas de pan seco
- aceite
- sal

Preparación:

Para la sopa de ajo se prepara una sopera poniendo al fondo las rebanaditas de pan.

En una sartén con aceite, se fríen los dientes de ajo y antes de que se doren, se añade el pimentón, se remueve rápidamente y se echa en la sopera que hemos preparado.

A continuación se echa por encima 1 1/4 l de agua hirviendo con sal.

Se deja reposar unos minutos.

Al momento de servir la sopa, se sacan los dientes de ajo y se le añade el huevo batido con un poco de leche para que no cuaje.