

sopa de ajo



- 10 dientes de ajo.
 - 1 trozo de pan duro de unos 200-250 gramos.
 - 4 lonchas de jamón serrano (unos 60-75 gramos en total).
 - 4 huevos (1 por persona).
 - 8 cucharadas de aceite de oliva (80 ml en total).
 - 1 cucharada pequeña de pimentón de la Vera.
 - 6 vasos de agua o de caldo de pollo (aproximadamente 1 litro y medio).
 - sal y pimienta negra.
1. Antes que nada prepararemos los ingredientes. Pela el ajo y córtalo en rodajas. El pan duro hay que cortarlo en lonchas finas y no demasiado grandes. El jamón serrano lo cortamos en tiritas.
 2. Pon en una cacerola el aceite a calentar a fuego medio. Añade los ajos y cuando doren un poco (que no se quemen) retira los ajos y resérvalos para más tarde.
 3. Ahora sube el fuego para que se ponga el aceite más caliente. Añade el pan que hemos cortado y remueve con una cuchara para que se impregne del aceite. Deja que se tueste un poco durante un par de minutos.
 4. A continuación aparta la cacerola del fuego y añade el pimentón. Remueve bien y añade el agua a temperatura ambiente (o el caldo de pollo). Pon a fuego medio bajo y añade los ajos que tenemos reservado, el jamón serrano y una pizca de pimienta negra (opcional). Deja al fuego 20 minutos.

5. Pasado este tiempo probamos de sal (lee al final de la receta) y vamos añadiendo poco a poco hasta que la sopa esté bien sazonada.
6. A continuación sube el fuego para que hierva la sopa. Cuando hierva casca los huevos y ve añadiéndolos uno a uno a la sopa. El calor de la sopa cuajará los huevos en poco tiempo. Cuando veas la clara blanca la sopa está lista, pero si quieres asegurarte de que la yema no queda líquida (por si no te gusta) deja a fuego medio unos 6 minutos y listo.