

Receta de Sopas de Tomate Caseras

19 Dic 2014



Buenos días a tod@s, como el tiempo está bastante fresquito, hoy en casa nos apetecían unas sopas de tomate y aprovechando que tengo a mi querida madre en casa, pues las hemos preparado a su estilo y nos han quedado de rechupete, espero que os guste la receta.

Ingredientes

- Pan del día anterior
- Aceite de oliva
- Lomo adobado en taquitos (tres o cuatro lonchas)
- Pisto o un bote de fritada de 400grs
- Ajos machacados (cinco o seis dientes)
- Cominos (una cucharadita)
- Pimentón rojo (una cucharadita)
- Sal
- Huevos escalfados (opcional)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con un poco de aceite de oliva
2. Refreír los taquitos de lomo
3. Machacar los dientes de ajo con un poco de sal y añadirlos al lomo
4. Echar el pimentón y refreír un poco con cuidado que no se queme
5. Añadir el bote de pisto o fritada y remover bien, echar los cominos y después añadir agua suficiente para calar las sopas
6. Dejar hervir un rato y ajustar la sal
7. En una fuente honda poner las rebanadas de pan finitas necesarias según comensales
8. Calar bien las sopas con el caldo preparado, podéis dejarlas mas secas o caldosas según vuestro gusto
9. Hacer unos huevos escalfados y colocarlos encima de las sopas
10. Servir calentitas y.....buen provecho!!!