

Receta de Sopa Castellana al Aroma de Comino

15 Feb 2016



Buenos días a tod@s, como ya sabemos las sopas de ajo se elaboran en muchos países, pero es en la **Comunidad Castellana** donde tiene más renombre, por eso para este lunes y como el tiempo está bastante fresquito, os dejo esta receta de **Sopa Castellana al Comino**, seguro que os gustará el rico sabor que le da esta especia.

Ingredientes

- Jamón serrano en taquitos (150grs)
- Rebanadas de pan medianas del día anterior (ocho o diez)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Huevos (cuatro o más según comensales)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Comino molido (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola o sartén honda poner un poco de aceite de oliva
2. Pelar los ajos y dorarlos enteros en el aceite
3. Incorporar las rebanadas de pan y los tacos de jamón y dorar todo el conjunto durante unos minutos, removiendo para que se dore bien
4. Añadir el pimentón dulce y remover con cuidado que no se quemé
5. Regar con agua (un litro aproximadamente) y echar los cominos cuando empiece a hervir el caldo, ajustar la sal al gusto
6. Verter en cuencos o cazuelitas de barro individuales
7. Precalentar el horno a 280º
8. Cascar un huevo o dos en cada cazuelita y meter unos tres minutos al horno hasta que se cuajen
9. Colocar las cazuelitas sobre un plato para no quemaros
10. Servir la sopa muy caliente y....buen provecho!!!