

Receta de Sopa Zurrurutuna

25 Feb 2021



Hola a tod@s, como el tiempo sigue fresquito, parece que apetece comer platos calientes, por eso he pensado que os gustaría probar esta rica receta de origen vasco que se llama **Sopa Zurrurutuna**, y si sois amantes del bacalao seguro que os encantará.

Ingredientes

- Bacalao desmigado y desalado (200 grs)
- Pan del día anterior (1/2 barra)
- Huevos (cuatro o más según comensales)
- Dientes de ajo (seis o siete)
- Pimentón rojo (una cucharada)
- Pimientos choriceros (tres)
- Guindilla seca (media opcional)
- Agua caliente
- Aceite de oliva
- Sal y Perejil picado

Modo de Preparación

1. Cortar el pan del día anterior en rebanadas y tostar en el horno unos dos o tres minutos, después trocear las rebanadas con las manos
2. Poner los pimientos con agua templada en un cazo a fuego suave unos diez minutos
3. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, dorar los dientes de ajo enteros, añadir el bacalao desmigado y desalado y rehogar un poco
4. Añadir el pan y el pimentón y remover
5. Echar el agua caliente y remover con una varilla hasta que se deshaga el pan y dejar cocer unos diez minutos
6. Quitar la carne de los pimientos y picarla bien, añadir a la sopa junto con la guindilla cortadita, ajustar la sal si fuera necesario
7. Añadir los huevos a la sopa para escalfarlos, espolvorear un poquito de sal y perejil en la yema y dejar dos o tres minutos que se cuajen
8. Servir calentita y....buen provecho!!!