

Receta de Sopa De Ajo A La Madrileña

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como el tiempo lo tenemos bastante fresquito, para hoy os dejo esta rica receta que es típica de la cocina tradicional madrileña y que seguro os hará entrar en calor.

Ingredientes

- Pan del día anterior (sobre 300grs para 4 personas)
- Ajos (seis dientes)
- Huevos (cuatro)
- Aceite de oliva
- Pimentón dulce de la vera (una cucharadita)
- Sal
- Pastilla de AVECrem (una)
- Caldo de Carne (un litro) si no lo queréis hacer, podéis echarlo del que venden ya preparado

Modo de Preparación

1. Preparar el caldo de carne cocinando morcillo de ternera, un trozo de pollo, un hueso de jamón, un hueso de espinazo de cerdo, sal, una cebolla, tres zanahorias, dos puerros, tres dientes de ajo, un tomate, repollo o apio...
2. Una vez preparado el caldo, colarlo y apartar lo necesario para la sopa
3. Dorar los ajos, partidos en láminas, en una sartén con un poco de aceite de oliva, sacarlos y reservar
4. En el aceite de refreír los ajos, echar el pan cortado en rebanadas y dejar que se doren, sacar y reservar
5. En una cacerola poner el pan frito, los ajos, un poco de aceite, el pimentón y el caldo de carne preparado anteriormente
6. Dejar que hierva a fuego lento unos ocho o diez minutos
7. Echar en la sopa los huevos de uno en uno a modo de escalfados y dejar hasta que estén cuajados
8. Servir muy caliente y.....a disfrutar!!!