

Receta de Sopa De Ajo Con Setas Y Huevo Poché

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica sopa de ajo con setas, resulta riquísima y además os ayudará a pasar los rigores de este frío invierno.

Ingredientes

- Setas (sobre 200grs.) las mejores son las senderinas
- Ajos (dos dientes)
- Jamón serrano (unos 100grs)
- Huevo para batir (uno)
- Pimentón de la vera
- Salsa de tomate (tres cucharadas)
- Pan del día anterior
- Aceite de oliva, Sal
- Huevos poché (uno por persona)

Modo de Preparación

1. Limpiar, lavar las setas y trocearlas
2. En una cacerola poner aceite de oliva y cuando esté caliente echar el ajo muy picadito y el jamón también picadito, rehogar unos minutos
3. Después poner las setas troceadas y dejar que se hagan hasta que reduzca casi todo el líquido
4. Machacar en el mortero otro diente de ajo, echar un poco de pimentón y un poquito de aceite y sal, removerlo y volcar en la cacerola, añadir agua y dejar que hierva unos diez minutos
5. Hacer unas rebanadas de pan y echarlas al caldo, añadir la salsa de tomate y por último el huevo batido, dejar que cueza a fuego medio unos minutos
6. Poner agua a hervir en un cazo para hacer los huevos poché, en un vaso poner film transparente y echar una gotita de aceite en el fondo, poner el huevo cascado y echar un poco de sal y pimentón por encima de la yema, cerrar el film y atar con un hilo, meter en el cazo con agua hirviendo unos cinco minutos
7. Sacarlos a un plato, y una vez templados quitar el film
8. Servir la sopa colocando un huevo en cada plato y... buen provecho!!!!