

SOPAS DE AJO

Ingredientes:

1 litro de agua

Pan (al gusto)

Aceite

Ajos

1 huevo

25 gramos de almendras

Perejil

Sal



Preparación:

Se pone aceite en una sartén, se echan los ajos, se fríen y luego se retiran. Ese mismo aceite se guarda para freír posteriormente el pan cortado en rodajas o a cuadraditos. En el mortero se pican los ajos que se habían frito, junto con las almendras y el perejil.

Previamente habremos puesto una cacerola con el agua; una vez que esta hierva, se vierten los

ingredientes del mortero y el pan. Se echa sal y se deja cocer.

Al finalizar la cocción se bate un huevo y se echa dándole vueltas hasta que cuaje.

¡¡¡Qué aproveche!!!