

## SOPAS DE AJO

### **Ingredientes:**

- Caldo blanco
- Aceite de oliva
- Ajos
- Jamón serrano
- Pan
- Pimentón dulce.
- Sal.
- Huevo



### **Elaboración:**

- En cazuela al fuego ponemos aceite, solo que cubra el fondo, añadimos unos ajos cortados en rodajas, jamón serrano cortado en lonchas o tacos según nos guste, el chorizo cortado de la misma manera, añadimos unas rebanadas de pan, que al mismo tiempo que se fríen absorben el aceite y una pizca de pimentón.
- Enseguida añadimos el caldo blanco, mejor si ya está caliente. Esperamos que comience a hervir. Corregimos de sal. Si nos hubiésemos pasado en el aceite, este sería el momento de quitar el exceso.
- Con cuidado, cascamos un huevo y lo dejamos escalfar, dejando la yema blanda.
- Si hemos elaborado la sopa en cazuela de barro, hay que tener cuidado de apartarla del fuego un poco antes, ya que aguanta mucho el calor, y se nos puede pasar el huevo. De no ser así sacaremos el huevo inmediatamente, para posteriormente seguir volcándole encima el resto de la sopa.