

SOPAS DE AJO (también llamada **Sopa Castellana**)



Ingredientes

- 200 grs. de pan de hogaza asentado (de dos días)
- 8 ajos
- Aceite y sal
- 6 huevos
- Pimentón: picante o dulce

Migamos el pan y reservamos

Ponemos al fuego una cazuela con agua y sal para que hierva. Echamos el aceite en otra cazuela de barro y freímos 5 o 6 ajos enteros; cuando estén dorados los separamos para el mortero y retiramos la cazuela del fuego para que pierda calor, echamos el pimentón y el agua hirviendo y arrimamos la cazuela de nuevo al fuego. Majamos los ajos fritos y 2 ajos crudos, añadimos un poco de pimentón y un chorro de aceite y vertimos al agua que estará hirviendo. Echamos las migas y escalfamos los huevos, retiramos la cazuela del fuego y tapamos para que terminen de cuajarse los huevos. La sopa no debe quedar muy espesa.

Fuente: Carmen Yéboles.