

## SOPA DE AJO



### Preparación

Encender el horno (Para no malgastar energía, aprovecha para asar unos pimientos, preparar un Mullaor o un bizcocho) Pon las lonchas de jamón envueltas en papel de horno y hornea 30 minutos a 175 grados. Será el tiempo que tardemos en hacer la Sopa de Ajo. Si no te quieres complicar hazlo a la plancha hasta que quede crujiente. En muy poquito aceite sofreír los ajos cortados en láminas a fuego muy suave. Se tienen que cocer pero no dorar. Cuando los ajos casi estén añadir las rebanadas de pan y darles vuelta y vuelta. Retirar la olla del fuego y añadir una cucharadita y media de pimentón (al gusto, dulce o picante) Volver a poner la olla al fuego y añadir el caldo. Una vez rompe a hervir cuenta 20 minutos y apaga el fuego. Si quieres puedes añadir un huevo escalfado, a nosotros nos gusta añadir una yema de huevo una vez lo servimos en el plato y poner los trocitos de crujiente de jamón por encima.

### INGREDIENTES

1 CABEZA DE AJOS  
1 HUEVO  
4 LONCHAS DE JAMÓN  
PIMENTÓN ROJO  
10 REBANADAS DE PAN DURO  
caldo natural  
aneto  
bajo en sal