

## SOPAS MALLORQUINAS



## Preparación

Pide en la panadería que te corten el pan payés de la manera más fina posible, también puedes cortarlo tú en casa con mucho cuidado. En la foto de ingredientes para las sopas mallorquinas os he puesto la foto del pan para que veáis exactamente como es. Para mí la elección y el corte del pan es muy importante para esta receta. En una cazuela con aceite caliente añade la cebolla, el ajo y una cayena con un poquito de sal y remueve sin parar. Añade el resto de verduras de temporada que hayas escogido para la receta, en mi caso col, coliflor, acelgas, guisantes y rossinyols (setas), remueve hasta que quede todo bien mezclado. Añade un tomate cortado en trozos o uno triturado, me gusta más de esta última manera, remueve bien para que se cocine bien el tomate. Por último añade caldo de verduras (o el que tengas en casa) hasta cubrir las verduras. Si no quieres hacerlo con caldo puedes utilizar agua pero con caldo queda mucho más gustoso. Una vez estén cocida la coliflor, en mi caso, unos 15 minutos ya tienes listas tus sopas mallorquinas, solo queda el montaje del plato.

En una cazuela de barro pon el pan cubriendo bien todo el fondo. Moja el pan con el caldo de hervir las verduras. Por último, añade las verduras escurridas encima del pan y disfruta.

## INGREDIENTES

Pan para sopas  
2 ajos  
1 cebolla  
1 cayena  
1/4 coliflor  
guisantes  
rossinyols  
1/4 de caldo de  
verduras