

SOPA DE AJO CON HUEVO ESCALFADO Y ESPÁRRAGOS VERDES

10

RECETAS
EN RUTA



INGREDIENTES



1 persona

2 rebanadas de pan duro
3 dientes de ajo
1 cucharadita de pimentón de la vera (ahumado)
500-600ml de caldo de polo o en su defecto agua
1 huevo
3 espárragos verdes
Aceite de oliva
60g de jamon serrano
Sal y pimienta negra
Un poquito de perejil picado

PASOS A SEGUIR

1 Para el sofrito:

Picamos los ajos. Los sofreímos con un buen chorro de aceite de oliva. Cuando estén dorados, añadimos el pan duro y lo doramos. Añadimos el jamón picado, rehogamos y bajamos el fuego.

2 Añadimos el caldo:

Añadimos el pimentón de la vera, damos unas vueltas y rápidamente añadimos el caldo o agua, si tardamos mucho, se quemara el pimentón y amargara. Cuando hierva, bajamos el fuego y cocinamos unos 10-15min.

3 Últimos pasos:

Añadimos el perejil picado, probamos de sal, pimienta y listo. Ahora para servir, salteamos los espárragos un poquito, y en el plato, encima de la sopa los colocamos. Ya estira lista la sopa.

Si queremos hacer esta receta para más personas, simplemente hay que multiplicar las cantidades por el número de comensales.

#CUIDA
TU
DIETA
EN RUTA

Consulta más recetas y consejos en
www.andamur.com/cuidatudietaenruta