

## 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 pollo o en su defecto agua  
1 huevo  
3 espárragos verdes  
Aceite de oliva  
60g de jamón 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 quemará el pimentón y amargará. Añadimos los espárragos previamente salteados en una sartén, cuando hierva, bajamos el fuego y cocinamos unos 10-15min.

#### 3 Últimos pasos:

Justo antes de servir, se apaga el fuego y se añade el huevo que se cocinará con el calor restante. Añadimos el perejil picado como decoración, probamos de sal, pimienta. Ya está 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](http://www.andamur.com/cuidatudietaenruta)