Receta de Sopa Castellana Con Jamón Y Huevo

22 Abr 2014

Buenos días para todos, como supongo que después de las Ferias todos tenemos el estómago un poco cargado, pues os dejo esta sopa que es ligerita y muy rica.

Ingredientes

- Pan del día anterior
- Jamón serrano en taquitos
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Pimentón rojo (mejor de la Vera)
- Huevos (dos o tres)
- Sal
- Pastilla de caldo Avecrem

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite en una cacerola y cuando esté caliente, freír los ajos picados, con cuidado que no se quemen, porque luego amargan
2. Refreír los taquitos de jamón, y echar un poco de pimentón rojo
3. Añadir bastante agua para que quede caldosa la sopa y echar sal y la pastilla de Avecrem
4. Hacer rebanadas muy finas de pan y añadir al caldo cuando esté hirviendo
5. Echar los huevos a medio batir sobre la sopa y remover despacio hasta que se cuajen
6. Darle el punto de sal y servir muy caliente