

Receta de Sopa Cana

08 Oct 2014



Buenos días a tod@s, como ha refrescado un poco, para hoy os dejo una receta que preparaban mucho nuestras abuelas, llamada así porque lleva leche, es muy fácil de hacer y calentará vuestros estómagos en los días fresquitos, espero que os guste.

Ingredientes

- Pan del día anterior (una barra)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Leche entera o semi (1 y 1/2 litros)
- Pimentón dulce (dos cucharadas)
- Huevos (dos o tres)
- Agua (dos o tres vasos)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite de oliva caliente, refreír los ajos partidos en lonchas finitas, y dejar que se doren un poquito
2. Partir el pan en rodajas finas y echar a la cacerola removiendo bien para que se empapen de aceite
3. Retirar la cacerola del fuego y echar dos cucharadas soperas de pimentón, remover bien para que el pan tome color
4. Añadir la leche y dejar a fuego lento unos diez o quince minutos
5. Medio batir los huevos y añadirlos a la sopa, remover con cuidado y dejar que se cuajen, si quedan espesas añadir un poco más de leche o agua según queráis
6. Servir calientes y si queréis en cazuelitas de barro y....buen provecho!!!