

Si tenéis frío, éste es vuestro plato
Sopa de ajo de la cara colorada

- Pan duro candeal - Aceite de oliva al ajo - Dientes de ajo
- Pimentón de matanza - Agua



1

Se cubre el fondo de una cazuela con unas cucharadas de aceite de oliva al ajo y se doran los ajos laminados y sin brote con mucho cuidado de que no se quemen, arruinarían la sopa.



2

Se añade el pan, el pimentón y la sal y se remueve todo con una cuchara de palo para que se mezcle muy bien y no se tueste demasiado.



3

Se añade el agua necesaria y se lleva a ebullición, luego se deja cocer todo a fuego muy lento un par de horas hoy y diez minutos mañana...y al otro...y...

Curiosidad

Los legionarios romanos además de comer ajo, lo llevaban como emblema por sus poderes protectores y curativos.

Valores Nutricionales

Vitamina E
Yodo
Proteínas



Sugerencias

- Para valientes: el pimentón puede ser picante o añadir una guindilla rota a la sopa.
- Dejar endurecer el pan cortado en rebanadas finas hará más fácil partirlo.