

Sopa de ajo

Preparación

Para la preparación de ingredientes: Troceamos el jamón y el pan Fileteamos los dientes de ajo finito En este mismo aceite, echamos el pimentón y el laurel con mucho cuidado de que no se nos queme Echamos el agua en ese aceite, ponemos sal y lo pasamos a la cazuela Dejamos unos 30 minutos a fuego medio. Pasado ese tiempo retiramos la cazuela y añadimos el pan. Dejamos reposar 10 minutos y ya tenemos lista a sopa castellana Para el emplatado: Servimos en cazuelitas de barro. Emplatado: En cazuelitas de barro

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

2 litros de agua

1 pan de pueblo o picado andaluz

5 dientes de ajo

1/2 cucharada de pimentón dulce de matanza

Aove

Sal

3 hojas de laurel

1 punta de jamón ibérico.

Utensilios

1 sartén

1 cazo pequeño

1 cuchillo arbeolado

Bandejas

Tabla de cortar

1 puntilla

1 cazuela de barro

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Pepa Muñoz

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD