

Sopa de Ajo

Sopa de Ajo, sopa tradicional Española que esta vez la vamos a preparar con un pan vasco que se llama sopako, especial para sopas.

Tenemos que aprovechar que nuestro amigo Javier nos ha enviado sopako desde el País Vasco para preparar sopas que lleven pan.

ingredientes

- 4 dientes de Ajo
- 100 gr de Taquitos de Jamón
- 8 rebanadas de Sopako (o pan duro del que tengamos en casa)
- 1 lt de Caldo de Carne
- 1 cucharada de Pimentón Agridulce de la Vera
- 4 huevos
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Sopa de Ajo

En una olla ponemos un poco de aceite de oliva y cuando este caliente incorporamos los ajos cortados en laminas, el aceite no debe estar muy alto para que no se quemen.

Los dejaremos un ratito y cuando comiencen a dorarse ponemos el jamón cortado en taquitos, no hay que decir que contra mejor sea el jamón mejor estará la sopa.

Dejamos 1 o 2 minutos y ponemos la mitad de nuestras rebanadas de pan, que dejaremos que se frían ligeramente.

Retiramos del fuego y espolvoreamos el pimentón sobre los trozos de pan de la olla y removemos para que todo coja color y no se queme el pimentón.

Añadimos el caldo a la olla y la ponemos en el fuego, dejaremos que cueza todo unos 15 minutos a fuego lento.

Cuando consideremos que esté, probamos por si hay que rectificar de sal, apagamos y ponemos los huevos que se harán con el calor de la propia sopa y los trozos de pan que habíamos reservado.

Ya tendremos nuestra sopa de ajo, intentar que el huevo mantenga la yema líquida, la mezcla de la sopa con la yema merece la pena probarla.

Lo del **sopako** es un pan tradicional vasco que se hacia con los restos de masa madre y levaduras que sobraban diariamente en las panaderías y que se horneaba con el calor residual del horno antes de que se apagara. La característica fundamental es que muy seco y consistente pero que al paladar es meloso y se deshace en la boca.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.