



## SOPA DE AJO O CASTELLANA

### Ingredientes

5 Dientes de ajo  
4 Huevos  
150 g de pan ( si es duro mejor)  
200 g de jamón serrano  
1 Ramita de perejil  
1 Cucharada de pimentón rojo dulce  
1200 ml de agua o caldo de carne  
Sal  
Aceite de oliva

### Preparación

Pela los ajos y los cortas en láminas.  
Corta el jamón serrano en trozos pequeños.  
Corta el pan en trozos pequeños.  
Casca los huevos en un bol.

En una cazuela añades 2 cucharadas de aceite de oliva y la pones a fuego medio.

Cuando el aceite esté caliente echas los ajos, guarda un par de dientes para el picadillo, le añades sal al gusto, agrega los trozos de pan y lo sofríes un poco junto con los ajos.

Añade el jamón y sigues sofríéndolo un minuto más.

Ahora echa el pimentón rojo lo remueves bien y que se sofría unos segundos.

Enseguida vierte el agua o el caldo.

Mientras espera que empiece a hervir, prepara el picadillo de ajo y perejil.

Echa en el mortero 2 dientes de ajo y la rama de perejil, un poco de sal y lo picas bien.

Cuando la sopa empiece a hervir añades el picadillo, lo remueves bien y echas los huevos, no los remuevas para que no se rompan.

Dejas que hierva 10 minutos y ya la tienes lista.