



SOPA DE AJOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min 38 min

Ingredientes (6 raciones)

Aceite oliva: 50 cc

Ajo: 8 dientes

Pan: 150 gr de pan tipo pistola o candeal del día anterior

Jamón serrano: 200 gr cortado en dados pequeñitos (a ser posible ibérico)

Agua: 1,2 litros

Laurel: 1 hoja

Pimentón dulce: 1 cucharadita

Huevos: 4

Sal: al gusto



Preparación

1. Rebanar previamente el pan. (Yo utilizo la cortadora de fiambre para sacar láminas de 2mm de grosor)
2. Calentar el aceite en una olla y rehogar los ajos aplastados y pelados durante 8 minutos a fuego suave hasta que doren. Cuidar que no se tueste o amargará el resultado final.
3. Agregar el jamón a la cazuela, junto con la hoja de laurel, y saltear durante un par de minutos
4. Espolvorear el pimentón picante mezclando bien para evitar grumos y procurando que no se queme.
5. Verter el agua. Mezclar y calentar hasta que hierva.
6. Cocer a fuego lento durante 10 minutos.
7. Sacar los ajos de la sopa y desecharlos.
8. Añadir los 4 huevos batidos a chorritos finos, mezclando bien para que el huevo quede bien cuajado en la sopa.
9. Pasar la sopa a una sopera para servir.
10. Distribuir las láminas de pan en los platos y calar con la sopa.

Notas

- Cuidado con el salado que aporta el jamón.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Sopas de ajos	Sopas y Purés	02	08-02-2026	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.