



Ingredientes

Para el caldo

1 trozo de hueso de jamón
 2 huesos de caña
 1 zanahoria
 1 cebolla
 1/2 rama de apio
 1 blanco de puerro
 2 dientes de ajo
 1 hoja de laurel
 1 nabo
 2 clavos
 pimienta negra
 1/2 gallina
 1 hueso de espinazo de cerdo
 1 punta de jamón
 200 gr de Pan de Cruz
 3 l de agua

Para la sopa

2 dientes de ajo
 4 yemas de huevo
 8 lonchas de jamón
 1 cucharadita de pimentón
 aceite de oliva
 2 lonchas de Pan de Cruz

Sopa de ajo

Ponemos en agua fría todos los ingredientes del caldo, lo llevamos a ebullición, lo desespumamos y dejamos cocer a fuego lento 4 horas. Lo colamos prensando muy bien el pan. Preparamos unos chips de ajo laminado muy fino. Hacemos unos crujientes de jamón friéndolos a fuego medio con un peso encima para que no se arruguen. Cortamos unas láminas muy finas de pan y las secamos en el horno a 80° durante 15 minutos. En el aceite de freír los ajos y el jamón, doramos una cucharadita de pimentón. Añadimos el caldo y rectificamos de sal. En un plato ponemos la yema del huevo, los chips de ajo, los crujientes de jamón y el pan deshidratado. Añadimos la sopa muy caliente.

IGP Pan de Cruz de Ciudad Real

