

Sopa de ajo Manchega

Esta es una receta humilde y de aprovechamiento, donde la calidad del aceite de oliva virgen extra de cualquiera de nuestras 3 denominaciones de origen protegidas definirá gran parte del sabor final del plato.

Instrucciones

1. Rebanar el pan y los ajos: Corta el pan en rebanadas finas. Pela y lamina los dientes de ajo (puedes usar todos los de la cabeza si te gusta el sabor intenso).
2. El sofrito del AOVE (Paso clave): En una cazuela de barro o una olla de fondo grueso, calienta los 100 ml de AOVE. El aceite debe cubrir la base generosamente. Fríe los ajos laminados a fuego medio-bajo hasta que estén dorados, vigilando que no se quemen para que no amarguen. Si usas jamón picado, añédelo ahora y sofríe brevemente.
3. Añadir el pan: Incorpora las rebanadas de pan a la cazuela y fríelas en el aceite aromatizado con los ajos. Remueve bien para que el pan absorba todo el aceite y se dore ligeramente por ambos lados.
4. El pimentón y el caldo: Retira brevemente la cazuela del fuego para añadir el pimentón dulce (siempre fuera del fuego para que no se queme y amargue). Remueve rápido e inmediatamente vierte el caldo o agua caliente.
5. Cocer la sopa: Vuelve a poner la cazuela a fuego medio-bajo. Sazonar con sal y pimienta. Deja cocer lentamente durante unos 15-20 minutos, hasta que el pan se deshaga y la sopa espese ligeramente.
6. Escalfar los huevos: Pasado el tiempo de cocción, haz 4 huecos en la sopa y casca un huevo en cada uno. Tapa la olla y deja cocer 3-4 minutos hasta que las claras estén cuajadas pero las yemas tiernas.
7. Servir: Sirve inmediatamente, bien caliente, apreciando el aroma intenso del aceite de oliva virgen extra infusionado.

Ingredientes

(para 4 personas)

1 barra de pan asentado (del día anterior, como el Pan de Cruz de Ciudad Real)

1 cabeza de ajos completa

100 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra de la mejor calidad

1 cucharada generosa de pimentón dulce de La Vera

1.5 litros de caldo de pollo o agua (caliente)

4 huevos

Sal y pimienta al gusto

Opcional: Un poco de jamón serrano picado



Receta elaborada por la Asociación de Peñas Alarcos, de Ciudad Real