



« SOPA DE AJO » de Carmen et Carmencita

Soupe à l'ail

Ingrédients

- Un grand morceau de pain de la veille,
- 3 dents d'ail,
- 1l d'eau,
- Du paprika, (ou pimenton doux)
- De l'huile d'olive,
- Du sel
- Option : 2 œufs

Préparation

- Couper le pain en tranches fines,
- Faire frire à l'huile d'olive l'ail entier, puis ajouter le pain,
- Ajouter de l'eau environ 1l d'eau, et une cuillère de paprika,
- Laisser cuire 10 minutes, jusqu'à ce que le pain devienne spongieux,
- La soupe est prête, reste à y ajouter 2 œufs, si vous le souhaitez, que l'on laisse cuire sur le plat par-dessus la soupe

