

RESTAURANTE BAKARTXO

SOPAS DE AJO

- Pan del día anterior.
- Ajos.
- Pimentón dulce.
- Medio vaso de tomate frito casero.
- Agua, fondo de pollo o fondo de verduras.
- Un huevo por persona.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimentas recién molidas.

Cortar el pan en lonchas pequeñas y muy finas. En una sartén honda, poner un chorro de aceite de oliva, calentarlo y echar dos o tres dientes de ajo, pelados y cortados en rodajas finas. Cuando estén dorados sin quemarse, añadir el pan, refreírlo hasta que coja un tono dorado y echar dos cucharaditas de café de pimentón dulce, remover rápidamente para que no se queme. Añadir entonces el agua o el caldo calculando un vaso por persona, salpimentar y dejar que rompa a hervir, añadir el tomate frito y dejar cocer unos cinco minutos aproximadamente.

Cascar los huevos directamente sobre el caldo hirviendo, mover la clara con una cuchara de madera para que se cuaje, procurando que la yema quede entera (escalfar). Rectificar de sal y pimienta, si fuese necesario. Servir muy caliente en cuencos de barro.