

Sopa de Pan

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/933/sopa-de-pan>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Hoy he preparado unas sopas. Sopas habrán de mil maneras por eso estas las voy a bautizar a partir de hoy "sopas de la Asuncionica" ya que era ella quien nos las hacía en casa. Va por ti Mama!!!
Ingredientes: Pan del día anterior si es pan de panadería mejor, el congelado no vale nada. Una media cabeza de ajos secos. Una rodaja de pescadilla o merluza sin espinas ni piel por comensal. Uno o dos huevos por comensal. Aceite de oliva. Agua y sal.
Elaboración: Troceamos el pan no muy menudo se pelan los ajos y se cortan en tres. En una sartén amplia y alta se pone a freír el pan con los ajos cuando está dorado todo se saca y se freíe la merluza vuelta y vuelta. Se pone el agua necesaria para que la cubra y se pone a cocer 5 minutos. Una vez pasen los 5 minutos se añaden el pan y los ajos fritos se deja cocer otros 5 minutos en ese momento se cascan los huevos añadiéndolos lo mas separados posible. Un poco de colorante y si faltase agua. Corregir de sal

Una vez están cuajados los huevos ya están listas para disfrutarlas.

Un abrazo a los "SOPER@S"

 Foto y receta de Antonio Moreno Saorín

Sopa de Pan

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yx9uf582>

Sopa de Pan

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yx9uf582>