

Sopa de ajo y pan

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/952/sopa-de-ajo-y-pan>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Ya tenemos el invierno a la puerta y la Navidad prácticamente encima. Con este frío el cuerpo nos pide sopas y es lo que toca cocinar. La Sopa de ajo es una de las recetas más humildes y famosas de la gastronomía española: la sopa castellana, imprescindibles en Semana Santa y desayuno frecuente en muchas zonas del campo español. Nuestras abuelas y nuestras madres ya nos preparaban este plato tan natural, tradicional y reconfortante. Les bastaba con ajos, pan, pimentón, agua y un poco de jamón o rodajas de merluza para que nos quedásemos embobados contemplando el fuego y mirando la cazuela para ver si ya estaba listas para cenar.

Plato de sopa contundente, con ingredientes muy económicos.

Ingredientes:

-Pan del día anterior.

-Ajos.

-Un tomate.

-Rodajas de merluza sin espinas (una por comensal). La merluza, se puede sustituir por taquitos de jamón.

-Aceite de oliva.

-Un huevo por comensal.

Elaboración:

1.- Pelamos y fileteamos los ajos, no es necesario que sean muy finos. El ajo debe dar

Sopa de ajo y pan

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y3dy5mts>

Sopa de ajo y pan

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y3dy5mts>

Sopa de ajo y pan

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y3dy5mts>

Sopa de ajo y pan

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y3dy5mts>

Sopa de ajo y pan

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y3dy5mts>

Sopa de ajo y pan

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y3dy5mts>

Sopa de ajo y pan

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y3dy5mts>

Sopa de ajo y pan

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y3dy5mts>

Sopa de ajo y pan

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y3dy5mts>

Sopa de ajo y pan

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y3dy5mts>