



INGREDIENTES: (Para dos personas)

- 30 gramos de aceite de oliva
- 6 dientes de ajo de los gordos
- 1 cucharadita de pimentón dulce o picante (al gusto). Si es de "La Vera" mejor
- 500 gramos de agua o caldo de pollo o verduras (o un poco más), depende de las rebanadas de pan que pongamos
- un poquito de sal o pastilla de caldo
- 100 gramos de jamón serrano a taquitos

- 2 ó 3 huevos
- 3 ó 4 rebanadas de pan finas del día anterior



ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix el aceite, y **programar 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
2. Echar los ajos pelados y **triturar 4 segundos a velocidad 4.** Bajar los restos de la tapa y de las paredes hacia el fondo del vaso, y **programar 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.**
3. Echar el pimentón en los últimos 3 segundos, o al final y remover todo con la espátula. Añadir 100 gramos de agua o caldo y **triturar 10 segundos a velocidad 8.**
4. Verter el resto del agua, los taquitos de jamón serrano, y la sal (ojo con la sal, por que con el jamón puede bastar muy poquita).

5. Programar 15 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1.

6. En un plato batir ligeramente los huevos, y **cuando falten dos minutos para acabar el tiempo programado, echarlos por el bocal de la tapa.**

7. Al final incorporar las rebanadas de pan y dejar unos minutos en reposo.

Nota:

- En la receta del libro de Thermomix **no se trituran los ajos, más allá del 3 y medio**, no se le pone jamón, y no se baten los huevos para echarlos, se ponen sin batir, sin embargo si se baten los huevos, se forma esa especie de jirones blancos tan propios de la sopa de ajo que a veces se suelen quedar enganchados a las cuchillas, pero es normal, no hay problema.

- Si quisiésemos hacer para seis personas pondríamos 10 dientes de ajos gordos, y 1 litro y medio de agua o caldo mínimo.

Riquísimo !!!

Esta imagen hasta hacer la mía es de mi compi Canecositas.