



INGREDIENTES: (4 raciones)

- 12 ó 15 dientes de ajo, pelados y laminados
- 4 huevos (uno por persona)
- 30 ó 40 rodajas de pan duro (depende del tamaño)
- 150 ó 200 gramos de jamón serrano a taquitos
- 1 litro y medio aproximadamente, de caldo de pollo ó quizá un poco más.
- sal poca (ojo, que lleva jamón serrano)

- pimienta negra en polvo
- 1 cucharada de pimentón dulce (de la Vera preferentemente)
- 50 ó 60 ml de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1 Pelar y filetear los ajos, relativamente finos (no transparentes) deben dar olor, y proporcionar la emulsión correspondiente, entre el aceite y el agua, necesaria para que quede una sopa de ajo excelente. Reservar los ajos fileteados en un cuenquito.

2 En una cazuela grandecita echar el aceite y calentarlo un poco (que no humeé o se quemarían los ajos) echarlos que ya los tenemos reservados, y los salteamos un par de vueltas (no pueden dorarse, ni pueden quemarse en absoluto). Seguidamente le añadimos el jamón, y con una cuchara preferentemente de madera, le damos unas cuantas vueltas de modo envolvente con el fin de que se unan bien ambos sabores. Sacamos y reservamos (ir mientras calentando el caldo en otro recipiente)

3 En ese aceite añadimos las rodajas de pan duro (como de 1 centímetro de grosor, o algo menos) les damos unas ligerísimas vueltas para que cojan un color dorado claro. Las retiramos del fuego, y las podemos espolvorear ya con el pimentón en polvo. Podemos reservar 5 ó 6 rodajas para poner el final por encima.

4 (El pimentón puede ser dulce, pero mucha gente prefiere el pimentón picante, a gustos) El pimentón cumple la doble función de dar color y dar aroma.

5 Poner la cazuela al fuego de nuevo con los ajos el jamón y el pan por encima (dejando unas cuantas rodajas para poner al final si se desea, y no hay que freír más) echar caldo caliente mejor, y que cueza unos 20 minutos, y ya probamos a ver si está bien de sal, por si hay que

rectificar, tengamos en cuenta que, con el jamón serrano, si necesita sal será poca.

6 Pasado ese tiempo de cocción, añadir en la superficie de la cazuela el resto del pan, reservado y previamente tostado, y dejamos flotar para que se ablanden un poquitín.

7 Y ahí ya rompemos los huevos (se suele poner uno por persona, pero si se quieren dos, a gusto de cada uno) y los ponemos por encima, sobre las sopas, y los dejamos cuajar durante 2 ó 3 minutos, o mezclamos con un tenedor .Otra opción que queda genial también, es separar las claras de las yemas, y añadir a la sopa solo las claras, y luego poner las yemas una en cada plato (o las que hayamos puesto por persona) y se cocina con el calor de la sopa, cuando se mezcla la yema con la sopa queda deliciosa y quedará, o en forma de huevo hilado, o escalfado a trocitos. Servir caliente, en un cuenco o en cazuelitas de barro, que es lo propio de esta receta.

- **Sugerencia:** El mejor pan para estas sopas, es el pan blanco castellano a rodajas de medio o un centímetro de espesor, para que la sopa espese al ablandarse el pan, aunque yo aprovecho el que me quedó de unos días antes, de barra, y están riquísimas igual.

- Yo en principio pongo 1 litro y medio de caldo o algo más, y tengo caliente otro poco más, por si quedan espesas poder añadir caldo, han de quedar caldositas.

SOPA DE AJO (Tradicional)

