



# SOPA CASTELLANA (SOPA D'ALL)

## CANTIDADES (4 COMENSALES) - INGREDIENTES

1 ½ L	Fondo de ave
50 ml	aceite de oliva
100 g	jamón serrano en Juliana
4 u	huevos enteros
5 u	granos de ajo hecho filetes
100 g	rebanadas de pan duro
q / suf	pimienta roja
1 u	hoja de laurel



## MÉTODO DE ELABORACIÓN

<i>DORAR</i>	los granos de ajo en una sartén y seguidamente sofreír el jamón
<i>AÑADIR</i>	a pimienta roja y el pan duro cortado a rodajas, ahogándolo fuera del fuego
<i>PONER</i>	nuevamente en el fuego, mojar con el caldo caliente, dejar cocer 30 minutos a fuego suave . Rectificar.
<i>DISPONER</i>	un huevo entero en una de las 6 cazuelitas de barro hondas individuales
<i>MOJAR</i>	a sopa bien caliente en las cazuelitas de barro y servir inmediatamente

