



<https://www.mepillasquisando.com>



SOPA DE PIMENTÓN DE INVIERNO ALPUJARREÑA



INGREDIENTES:

- 2 Tomates secos (orejones).
- 2 Pimientos colorados (cornicabra).
- 4 Trozos de Longaniza.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Hoja de Laurel.
- 4 Cucharadas de Aceite.
- ½ Cucharadita de Comino molido.
- Sal y Agua.
- Picatostes (taquitos de pan frito).

Elaboración:

Se cuecen los tomates (orejones) y los pimientos (cornicabra) reservando el agua de la cocción, una vez cocidos se majan con los dientes de ajo, la sal y el comino. Batimos junto al aceite, se cuele y la crema resultante se pone en el agua de haber cocido los tomates y los pimientos, añadimos la longaniza y el laurel, se rectifica de sal y que cueza unos 10 minutos. Se presenta con el pan frito y a ser posible en tazón de barro.

<https://www.mepillasquisando.com>