



<https://www.mepillasquisando.com>



SOPA DE PIMENTÓN DE VERANO ALPUJARREÑA



INGREDIENTES:

- 1 Tomate.
- 1 Pimiento.
- 1 Cebolla.
- 2 Pimientos colorados (cornicabra).
- 8 Sardinias.
- 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). Al gusto.

Elaboración:

Se cuecen el tomate, el pimiento, la cebolla 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 vegetales, añadimos las sardinias 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>