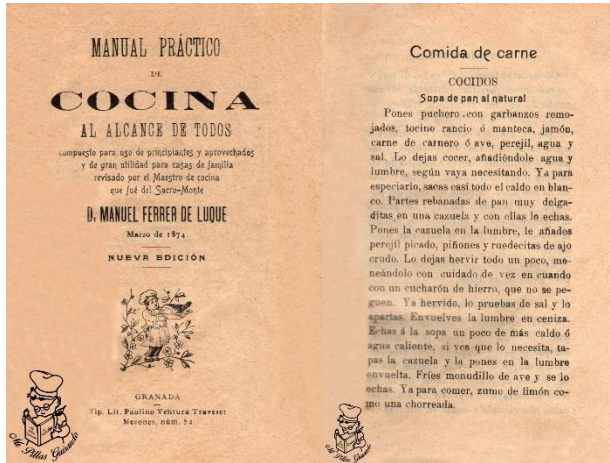




<https://www.mepillasquisando.com>



SOPA DE PAN AL NATURAL DE 1874



INGREDIENTES:

- 100 gr. De Garbanzos remojados.
- 1 Trozo de Tocino rancio.
- 1 Trozo de Jamón.
- 1 Trozo de Carne de Carnero o Ave.
- 1 ½ L. De Caldo o agua.
- Pan en rebanadas.
- 1 Puñadito de Piñones.
- Sal, Ajo y Perejil.
- Zumo de Limón.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Pones puchero con garbanzos remojados, tocino rancio o manteca, jamón, carne de carnero o ave, perejil, agua y sal. Lo dejas cocer, añadiéndole agua y lumbre, según vaya necesitando. Ya para especiarlo, sacas casi todo el caldo en blanco. Partes rebanadas de pan muy delgaditas, en una cazuela y con ellas lo echas. Pones la cazuela en la lumbre, le añades perejil picado, piñones y ruedecitas de ajo crudo. Lo dejas hervir todo un poco, meneándolo con cuidado de vez en cuando con un cucharón de hierro, que no se peguen. Ya hervido, lo pruebas de sal y lo apartas. Envuelves la lumbre en ceniza. Echas a la sopa un poco de más caldo o agua caliente, si ves que lo necesita, tapas la cazuela y la pones en la lumbre envuelta. Ya para comer, zumo de limón como una chorreada.

<https://www.mepillasquisando.com>