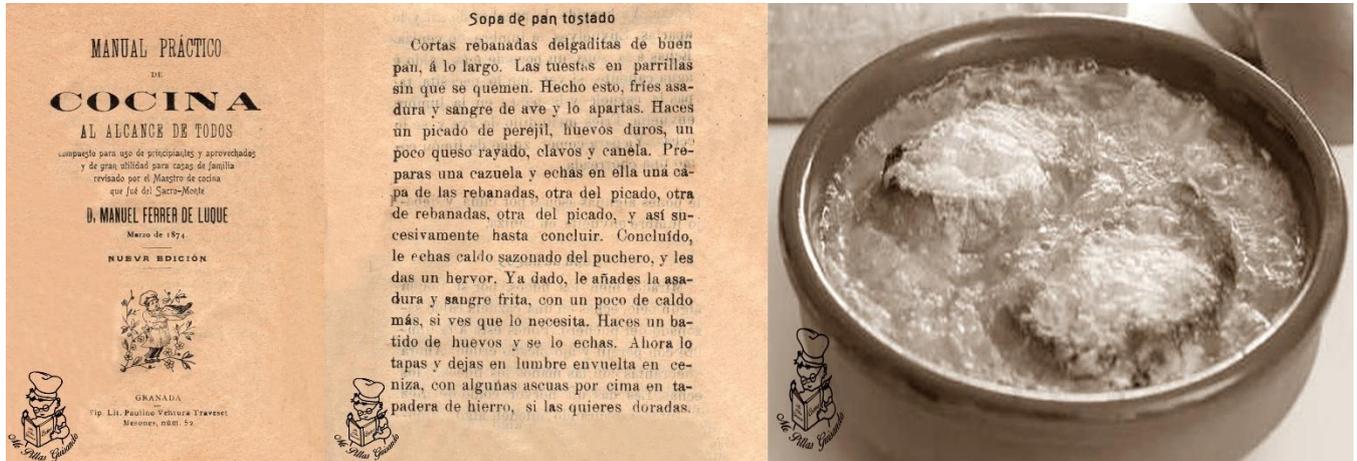




<https://www.mepillasquisando.com>



## SOPA DE PAN TOSTADO DE 1874



### INGREDIENTES:

- 8 Rebanadas de Pan.
- 100 gr. De Asadura.
- 100 gr. De Sangre de ave.
- 2 Huevos duros.
- 1 Puñadito de Queso rallado.
- Perejil, Clavo y Canela.
- 1 ½ L. De Caldo del Puchero.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Cortas rebanadas delgadas de buen pan, a lo largo. Las tuestas en parrillas sin que se quemen. Hecho esto, frías asadura y sangre de ave y lo apartas. Haces un picado de perejil, huevos duros, un poco queso \*rayado, clavos y canela. Preparas una cazuela y echas en ella una capa de rebanadas, otra de del picado, y así sucesivamente hasta concluir. Concluido le echas caldo sazonado del puchero, y les dan un hervor. Ya dado, le añades la asadura y sangre frita, con un poco de caldo más, si ves que lo necesita. Haces un batido de huevos y se lo echas. Ahora lo tapas y dejas en lumbre envuelta en ceniza, con algunas ascuas por cima en tapadera de hierro, si las quieres doradas.

<https://www.mepillasquisando.com>