



<https://www.mepillasguisando.com>



SOPAS LEONESAS



INGREDIENTES:

Pan de hogaza atrasado.
4 Huevos.
3 Cucharadas de Aceite.
3 Dientes de Ajo.
1 Cucharadita de Pimentón picante.
Sal.

ELABORACIÓN:

Cortamos el pan en rebanadas muy finas, que distribuiremos en el fondo de cuatro cazuelas individuales de barro. Colocamos sobre este lecho de pan un huevo dentro de cada cazuelita. Ponemos al mismo tiempo una olla al fuego con litro y medio de agua con sal. Mientras se calienta el agua, en el mortero machacamos los dientes de ajo picados junto con el pimentón y luego agregamos el aceite. En cuanto el agua empiece a hervir, echamos en ella el contenido del mortero, removiendo el líquido y, en cuanto vuelva a hervir, vertemos por encima del pan y los huevos, repartiendo poco a poco por igual el caldo. Tapamos a continuación las cazuelitas, dejándolas reposar unos instantes, después de lo cual se destapan y se sirven.

<https://www.mepillasguisando.com>