

Sopa castellana

De momento dejo inconcluso el menú de Nochevieja porque me da cierto pudor empezar con los tournedos y la Sacher en pleno mes de enero, saciados todos de comidas copiosas y con la cesta de la compra por las nubes.

Os presento una sopa que muchos ya conoceréis. En casa de mi madre siempre se ha comido, y nos encanta a todos.

Receta

Ingredientes

2 dientes de ajo
Dos rebanadas de pan, preferiblemente candeal
½ litro de caldo de pollo
50 grs. de jamón en tacos pequeños
Aceite de oliva virgen extra
Una cucharada de pimentón dulce
Sal
Un huevo
4 hebras de azafrán

Preparación

1. Tostar el pan candeal (o el que se tenga) en una tostadora, dejarlo enfriar y partirlo en pequeñas rebanadas. (Lo de tostar un poco el pan, es porque le da un color bonito a la sopa y la textura es muy agradable)
2. En el puchero donde vayamos a hacerlo echar un poco de aceite oliva virgen extra, y poner el ajo en láminas a rehogar —a fuego lento—.
3. Cuando vaya estando listo añadir los trocitos de jamón y que se refrían.
4. Echar la cucharada de pimentón, freír un poco.
5. A continuación echar el caldo de pollo. Comprobar el punto de sal —¡cuidado! el jamón y el caldo de pollo le aportan sal—. Yo siempre tengo listo un caldo de pollo hecho con un trozo de jamón, unas carcasas de pollo y las verduras que tengo por el frigorífico (puerro, zanahoria, una patata, un poco de apio, etc.)
6. Añadir las rebanadas de pan.
7. Dejar cocer unos 10 minutos.
8. Echar unas hebras de azafrán.
9. Batir un huevo muy poco e incorporarlo a la sopa cuando este hirviendo.
10. Quitarla del fuego de inmediato, y dejar reposar 5 minutos antes de servir.

Si os gusta más un huevo por persona, echar un huevo crudo en el plato que lo vayamos a servir y a continuación añadir la sopa muy caliente. Dejar reposar un poco, y el huevo coge un punto magnífico.

Fa-ci-lí-si-mo.
Ba-ra-tí-si-mo.
Sa-ní-si-mo.