

SOPA DE AJO

INGREDIENTES:

4 ó 5 dientes de ajo

50 g (1/2 cubilete) de aceite

1 cucharada de pimentón

1 1/4 litros (12 1/2 cubiletos) de agua

2 pastillas de caldo

2 ó 3 huevos

Unas rebanaditas de pan, finas

PREPARACIÓN

* Ponga el aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Pare la máquina, añada los ajos y trocéelos durante 5 segundos a velocidad 3 1/2. Déjelos que se sofrían con la máquina parada y a continuación agregue el pimentón, mezclándolo durante 5 segundos a velocidad 5.

Seguidamente, incorpore el agua y las pastillas de caldo y programe 15 minutos, temperatura 100° velocidad 1. Cuando el agua esté hirviendo, añada los huevos ligeramente batidos, y programe 2 minutos, temperatura 90° velocidad 1.

Por último, incorpore las rebanadas de pan y deje en reposo unos minutos.

NOTA: Puede aumentar a litro y medio de agua, si lo desea.