

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:30
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/sopa-del-sacromonte.html>

Sopa del Sacromonte

INGREDIENTES

10 dientes de ajo partido muy fino
2 cebollas grandes en rodajas
1 litro de caldo
3 tazas de pan seco en trozos
1/3 de taza de aceite de oliva
Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

Rehoga la cebolla y el ajo en el aceite hasta que tomen color. Agrégales el caldo y el pan y salpiméntala.

Cuando comience a hervir, retírala del fuego, déjala reposar para que el pan se cale bien de caldo y recalientala antes de llevarla a la mesa.