

Sopa de PAN Y AJO



Ingredientes:



2 rebanadas de pan de hogaza



1 huevo por ración



850ml de caldo de pollo



120ml de aceite de oliva



2 dientes de ajo



1c.c de pimentón dulce



Sal y pimienta negra molida (opcional)

Preparación:

- Pela el ajo y córtalo en láminas.
- Pon el aceite de oliva en la olla del AutoCook. Selecciona el programa **Freír suave** y la opción **Corto**, ajustando el tiempo a 12 minutos. Sofríe las rebanadas del pan con la **tapa abierta**. Resévalas. En el mismo aceite sofríe los ajos laminados hasta que tomen un poco de color. Al final añade el pimentón, remuévelo e incorpora las rebanadas del pan frito. Remueve todo y añade el caldo, la sal y la pimienta negra molida (opcional).
- Selecciona el programa **Cocer** y la opción **Medio**, ajustando el tiempo a 25 minutos. Pulsa el botón de **Inicio** y deja cocinar con la **tapa cerrada**.
- 5 minutos antes de acabar el programa abre la tapa y casca los huevos. Ve añadiéndolos uno a uno a la sopa y removiendo. El calor de la sopa cuajará los huevos en poco tiempo. La sopa estará lista cuando veas que la clara se vuelve blanquecina, pero si quieres asegurarte de que la yema no queda líquida cierra la tapa y deja reposar con la tapa cerrada.

Consejo de Bosch:

El huevo que acompaña a este plato puede también ser duro o poché. Si tienes pimiento choricero puedes utilizarlo en lugar de pimentón. Aprovecha el pan del día anterior. Esta receta aguanta perfectamente en el congelador, así que si te sobra sopa, congéjala y tiene un primer plato listo para cuando quieras.

RACIONES: 4-5

Programa: cocer medio

Calorías por porción (con 12 porciones): 434 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 40 min.

AutoCook Pro - 40 min.