

Por: Miguel Ángel Mateos



Cook'in  **Big**

Sopa de Ajo

Gratinada



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 5 Dientes De Ajo Spring Violeta Big Garlic
- 3 Huevos
- 1 muslo de pollo de corral
- 50 gr de queso de gratinar
- Aceite de oliva Extra Virgen
- Sal (cantidad al gusto)
- Agua
- Cebollino fresco picado

Paso a Paso



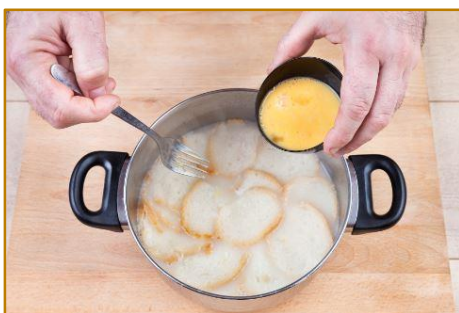
1. Picamos los dientes de ajo en láminas finas. En una cazuela, añadimos un chorrito de aceite de oliva extra y añadimos los ajos laminados a temperatura baja.

2. Haremos un caldo de pollo con 1 litro y medio de agua y el muslo de pollo. Para ello, ponemos el agua a fuego alto y esperamos a que empiece a hervir, momento en el que pondremos el muslo de pollo y taparemos la olla y también, bajaremos la potencia del fuego. Lo dejaremos entre 30 y 45 minutos cociendo. (También podemos utilizar caldo reservado de otro día o caldo ya preparado).

3. Después de ese tiempo, colamos el caldo y probamos de sal para rectificar si hace falta.

4. Añadimos el caldo de pollo a la cazuela (del paso 1) con los ajos laminados, y también colocamos ordenadamente las rodajas de pan.

Por último, añadimos los huevos cascados y enteros (en el momento de caer, los batimos con un tenedor para hilarlos).



TERMINADO DEL PLATO:

5. Colocamos la sopa en un plato hondo, cazuela de barro o recipiente adecuado, añadimos por encima de la sopa el queso rallado y gratinamos con un soplete o con un gratinador.

6. Rociamos con un poco de cebollino picado y servimos bien caliente.



CONSEJOS DEL CHEF:

- A los ajos, podemos añadirles una cucharadita de pimentón dulce, que cambiara el color y ligeramente el sabor.
- Podemos poner nuestra sopa sin el huevo y acompañar con una yema en una cuchara, para verterla al momento.
- Es un plato ideal para noches frías de invierno al lado de una buena chimenea y la sopa, muy, muy caliente.
- Cada tipo de ajo nos dará diferentes puntos de sabores a nuestra sopa, todos ellos, estupendos.