

RecetaKA

SOPA CASTELLANA

Ingredientes para 6 unidades: Para el caldo: 750 g de carcasas de pollo / 190 g de puerro / 50 g de zanahorias / 50 g de apio / 2,5 g de perejil / 2 hojas de laurel / 2 dientes de ajo / 1 ramitas de tomillo / 2 l de agua Para la sopa: 4 rodajas de pan duro / 4 huevos / 8 dientes de ajo / 1 cdtita de pimentón dulce / 1,5 lt de caldo de pollo o agua / 100 g de jamón serrano en lonchas / aceite de oliva / sal



Elaboración del caldo

1. Se ponen las carcasas y la carne de ave al fuego con agua fría. A continuación se añaden las hortalizas limpias y cortadas en mirepoix, las cebollas claveteadas partidas a la mitad y el bouquet.
2. Se deja cocer todo por espacio de 2 horas a fuego mínimo para que los huesos y hortalizas desprendan las sustancias aromatizantes lentamente. Espumar cuando sea necesario

Elaboración de la sopa

1. Pelar los ajos y cortarlos en rodajas. En una olla verter un poco de aceite de oliva (suficiente como para cubrir justito el fondo), poner a fuego medio-alto y freír los ajos hasta que empiecen a dorarse un poco
2. Añadir las rodajas de pan a la olla para que se frían con los ajos y empapen el aceite. Darles la vuelta cuando estén doradas
3. Cortar el jamón serrano en tiras y añadirlo a la olla cuando el pan esté casi listo. Bajar el fuego y añadir el pimentón
4. Cocinar brevemente el pimentón y añadir el caldo. Dejar que se cueza todo junto unos 15 min, procurando que no llegue a hervir demasiado y sin remover para que no se deshaga el pan. Apagar cuando el pan se pueda partir fácilmente y esté blandito y la sopa esté ligeramente espesa. Apartar la sopa del fuego y rectificar de sal. Cascar los huevos y colocarlos uno a uno en la sopa caliente. Con ese calor se cocinarán.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños