



SOPA DE AJO

Ingredientes:

- 2 litros de caldo de pollo
- 10 dientes de ajo
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 2 huevos batidos ligeramente
- Crotones de pan
- Queso manchego en rebanadas

Procedimiento:

1. Calienta el caldo de pollo hasta que rompa el hervor. Licúa el ajo con una taza de caldo y el consomé de pollo.
2. Añade los huevos pasándoles por un colador para que queden en tiritas.
3. Sirve con los cortones y una rebanada de queso.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4