



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

Concepción Pérez Cucalón

Tobed
Zaragoza

Recogido por:
Ruth Julve Cebrián
(A. C. Grío)

Agosto de 2013

Sopas de ajo

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

Para ocho-diez personas:

- ✓ Dos litros de agua.
- ✓ Media pastilla de starlux.
- ✓ Media barra de pan del día anterior.
- ✓ Media cabeza de ajos.
- ✓ Aceite para freír.
- ✓ Una cucharada de sal.
- ✓ Un puñado de nueces.
- ✓ Dos huevos.

MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Sartén.
- ✓ Sopera grande.
- ✓ Bol.
- ✓ Bandeja.

ELABORACIÓN

1. Troceamos las nueces.
2. Ponemos en una sopera el agua con la media pastilla de starlux y la sal, y dejamos que el agua vaya hirviendo.
3. Mientras, partimos rebanadas de pan de uno o dos centímetros y ponemos una sartén con abundante aceite. Cuando esté bien caliente, vamos frendo las rebanadas de pan con los ajos y las dejamos en una fuente, sin retirar el aceite sobrante.
4. Cuando hierva el agua de la sopera, añadimos las nueces troceadas. El agua debe de ir mermando conforme pasa el tiempo.
5. Cuando los ingredientes estén bien integrados agregamos el pan frito y los ajos y los dejamos un ratito para que vayan cogiendo gusto.
6. Cuando veamos que el pan se ha ablandado, batimos los huevos y los agregamos a la sopera con el resto de alimentos.
7. Cuando el huevo esté hecho lo dejamos unos cinco minutos y lo servimos en una taza o plato hondo.

CURIOSIDADES

Era un plato muy socorrido en los tiempos de hambruna.

Aunque hay personas que lo comen durante todo el año, es un plato que se comía mucho en los fríos y duros meses del invierno.

FOTOGRAFÍAS



1. Sopas de ajo.



2. Sopas de ajo.

