

Sopa de Pimientos y Tomates



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos.

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 pimiento verde.
- 1 tomate.
- 1/2 cucharadita de pimentón.
- 1/8 litro de aceite crudo.
- Sal.
- 2 ajos secos.
- 1 cucharada de piñones.
- 1/2 cucharada de cominos.
- Pan o fideos.
- 2 huevos.

ELABORACIÓN:

Se pone a cocer el pimiento partido por la mitad, el tomate con un corte solo, con el aceite y un litro de agua durante 1/2 hora., Se saca el pimiento y el tomate, se le quita la piel y se pican junto con los ajos , los cominos y los piñones, se une al caldo, se le pone el pimenton y se deja hervir durante 5 minutos. Se corta el pan en trocitos pequeños y finos, se pone sobre los platos. Se baten los huevos y se echan a la olla, sin dejar de dar vueltas, cuando estan cuajados se sirve sobre el pan, en el momento de servir.

DIFICULTAD: MEDIA