



## SOPA CASTELLANA CON HUEVO ESCALFADO

Para hacer el caldo:

- Colocamos los esqueletos del pollo y añadimos el puerro limpio, la zanahoria pelada, sazonomos y le dejamos hervir hasta que reduzca a la mitad.
- Pela y pica los ajos, los doramos en una cazuela con un chorro de aceite. Seguidamente añadiremos pan del día anterior sin dejar de mover, luego el jamón picado, incorporamos el pimentón y por ultimo verter el caldo y dejamos hervir a fuego moderado unos 20 minutos. Batir con una varilla para romper el pan.

### HUEVO ESCALFADO

Cuando la sopa esté a punto de ebullición, se casca un huevo y dejamos que se escalfe durante 3 minutos.

### EMPLATADO:

En una cazuela de barro echamos la sopa encima, pondremos el huevo escalfado y lo adornaremos con un cebollino picado.

Como sugerencia se puede añadir ralladura de queso manchego para que contenga todos los nutrientes en un solo plato.