

Sopa y bolo



Ingredientes

Para 4 personas

- 1 pan asentado
- 1 kg. de tomates
- 1/4 kg. de pimientos verdes
- 4 dientes de ajo
- 1 manojo de cebolletas
- 2 dedos de aceite
- sal
- agua
- 6 huevos

preparación

En una sartén, con un dedo de aceite se hace un refrito con las cebolletas, el pimiento, los ajos y, cuando estén dorados, se le añade el tomate (todo irá bien troceado). Mientras se va haciendo este sofrito, a fuego lento y con la sartén tapada, se va cortando el pan a pellizcos y se ponen en un recipiente grande.

Cuando el sofrito está en su punto (dorado y el tomate deshecho), se cubre de agua caliente y se le añade sal al gusto. Se deja que todo esto hierva durante diez minutos a fuego lento. Pasado este tiempo se le añaden los huevos y, cuando están escaldados, se retira del fuego y se vuelca todo sobre el pan que teníamos preparado y se tapa con un paño. Se deja reposar 15 minutos y cuando el pan se haya "bebido" todo el agua se sirve.

Para la elaboración del "bolo" hay que dejar un poco de sopa sin tomar, a la que se le añade las cebolletas muy picadas y se aliña con aceite y sal.

