

Ajo mortero



Nombre de la receta

Ajo mortero

Tiempo

5 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Descripción

Sopa de cocido con miga de pan y pimiento verde

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 250 gramos de miga de pan
- 1 pimiento verde
- 3 dientes de ajo
- 1 litro de caldo de cocido

Pasos

1 El ajo mortero propio de Los Pedroches no tiene nada que ver con la receta de este nombre de otros lugares. Para hacer este sencillo plato necesitamos picar en trozos muy pequeñitos el pimiento y los dientes de ajo.

2 A continuación los mezclamos todo con el pan y añadimos el caldo de cocido bien caliente. La cantidad de caldo será la que admita la miga de pan (1 litro aproximadamente). Ya tenemos listo nuestro sencillo plato.

Observaciones o consejos

Este plato se comía antes de los garbanzos o engañando con ellos.

Autor

Matilde Linares