Sopa de ajo con huevo

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
10 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

4 piezas de Huevo San Juan (1 por persona)
12 dientes de ajo medianos
3 tiras de tocino
4 pimientas dulces
750 ml de caldo de pollo
3 jitomates
Sal y pimienta al gusto
C/s aceite de oliva

Preparación

1. Cortar los ajos por mitad, ponerlos a dorar en una sartén con el aceite de oliva y el tocino.
2. Una vez que hayan tomado un ligero color dorado agregar el jitomate partido en cuartos y las pimientas dulces hasta que los jitomates se deshagan.
3. Añadir el caldo de pollo, dejar hervir.
4. Retirar del fuego, licuar fino y colar.
5. Una vez colado el caldo volver a freírlo en otra sartén con un poco de aceite. Salpimentar al gusto y rectificar sazón.
6. Romper los Huevos San Juan, colocarlos en un vaso de forma individual y tapar. Cocerlos en el microondas durante 40 segundos o hasta obtener la cocción deseada.
7. Servir el caldo en un plato hondo y colocar al centro de cada plato un huevo. Decorar con cebollin.