

## *Sopa de ajo con champiñones.*



### **Ingredientes:**

- 500 gr. de champiñones, 1 buen trozo de pan (preferiblemente del día anterior), ajos, salsa de pimiento choricero, caldo de carne, 3 huevos, sal y aceite de oliva.

### **Elaboración:**

- En una cacerola, o preferiblemente cazuela de barro, rehogamos 2 dientes de ajos en un poco de aceite de oliva. Luego ponemos los champiñones, lavados y troceados. Sazonamos. Dejamos hacer 20 minutos a fuego suave.
- Incorporamos el pan en rodajas finas y ponemos el caldo (nos sirve también una pastilla de caldo de carne diluida en agua) y la salsa de pimiento choricero. Dejamos hacer otros 20 minutos a fuego muy suave.
- Finalmente incorporamos 3 huevos batidos removiendo bien todo el conjunto.
- Servimos en la misma cazuela de barro.